

DRINKS.

Tenuta Argentiera Poggio ai Ginepri Bianco Vermentino IGT 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50004821
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Tenuta Argentiera, Via Aurelia 412/A, Località I Pianali 57022 Donoratico, Livorno, Italia
Marque	Tenuta Argentiera
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune paille intense. Nez: bouquet frais avec des arômes de poire, de banane et d'abricot. Bouche: des notes florales de lavande et de fleurs blanches avec de délicates touches de sauge sauvage. Fraîche et légère, parfaitement équilibrée. Finale: longue et épicée, caractérisée par les arômes et la minéralité.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Vermentino à 100%
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes

Description

La Maremme est une zone côtière marécageuse qui relie la terre et la mer. Au milieu de cette bande se trouve la Tenuta Argentiera, à une altitude de 200 m au-dessus du niveau de la mer, entourée de forêts méditerranéennes. Cette région est également connue pour ses vins DOC Bolgheri, qui produisent des vins rouges de renommée internationale. Le nom Argentiera a un caractère historique, faisant référence aux nombreuses mines d'argent qui se trouvaient autrefois dans la Maremme. En outre, la Maremme abrite également des sources naturelles et des eaux médicinales. Tenuta Argentiera est le domaine viticole le mieux situé de la région de Bolgheri et le plus proche de la côte. Ce sont des caractéristiques qui rendent l'établissement vinicole unique par rapport aux autres. Le Poggio ai Ginepri Bianco est un vin blanc produit à 100% à partir du cépage Vermentino. Les raisins sont doucement pressés, fermentés à basse température puis vieillis sur lies fines dans des cuves en acier inoxydable et à température contrôlée. Le vin a un arôme frais et fruité avec une longue finale épicée.