

DRINKS.

Tenuta Argentiera Villa Donoratico DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50005020
Alcool	14.5%
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 rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Riche, opulent et fruité. Corsé et puissant, texture dense.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 40% de Cabernet Sauvignon, 35% de Merlot, 20% de Cabernet Franc, 5% de Petit Verdot
Honneurs	Falstaff - 91 Points James Suckling - 92 Points Wine Advocate Robert M. Parker - 92+ Points Vinum - 16 Points
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Remise de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	cuisine asiatique, veau et bœuf, raclette & fondue, viandes rouges, gibier

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. Les sols sont de nature sableuse et sédimentaire, contenant du calcaire, du marbre, de l'argile, de l'ardoise et du gravier. Le vin rouge Villa Donoratico est un assemblage des cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot. Les raisins sont vendangés à la main et soigneusement sélectionnés. Les baies entières entrent dans les cuves de fermentation uniquement par gravité, aucun pompage n'est utilisé. Tous les cépages sont vinifiés individuellement.