DRINKS.

Podere Orma Passi di Orma Bolgheri DOC 2017 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500119
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Tenuta Sette Ponti, Via Sette Ponti 71, 52029 Castiglion Fibocchi (AR), ttalien
Marque	Podere Orma
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: un riche bouquet de fruits rouges mûrs tels que les mûres et les myrtilles, arrondi par des notes de café et de réglisse. Bouche: est douce et harmonieuse, avec des tanins parfaitement structurés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Merlot 40%, de Cabernet Sauvignon 35%, de Cabernet Franc 25%
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	grillades, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

Description

La cave Sette Ponti est située dans la région du Piémont, en Italie, qui était autrefois habitée par les Romains et les Étrusques. Son nom "Sette Ponti" fait référence aux sept ponts d'une route qui relie deux ponts. Le plus célèbre d'entre eux est le pont de Buriano, que l'on peut également voir en arrière-plan de la Joconde de Da Vinci. Les terres de la cave appartiennent à la famille Moretti Cuseri depuis les années 1930, lorsqu'Albert Moretti Cuseri a acheté les 60 premiers hectares directement aux princesses Margherita et Maria Cristina de Savoia d'Aosta. Depuis lors, il s'est donné corps et âme aux vignobles et en a acheté davantage au fil du temps. Aujourd'hui, la cave possède trois vignobles: Tenuta Sette Ponti, Orma et Poggio al Lupo. Le vignoble d'Orma est situé à Bolgheri. La région jouit depuis un certain temps d'une réputation d'excellentes vignes productrices, attirant quelques vignerons créatifs et produisant des assemblages innovants de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. La région est marquée par une alchimie inhabituelle et pourtant, dans son climat aussi bien chaud que sec, elle abrite des sols superbement profonds avec une forte proportion de gravier et d'argile, mais peu de mélange sableux.
Le Passi di Orma Bolgheri est la première marque produite par la cave. Il a été élaboré à partir de Merlot, de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc. La fermentation et la macération sont effectuées à température contrôlée pendant 18 jours dans des cuves en acier inoxydable. Le vin vieillit en petits fûts pendant 6 mois et mûrit dans ses bouteilles pendant encore six mois après l'embouteillage.