

DRINKS.

Terre del Marchesato Il Tarabuso Cabernet Sauvignon Toscana IGT 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500121
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Bolgheri (Toscane)
Embouteilleur	Fattoria Terre del Marchesato, Località Sant'Uberto 164, 57022 Castagneto Carducci, Italia
Marque	Terre del Marchesato
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	30 mois
Dégustation	Corsé, saveur puissante avec des tannins doux. Révèle des arômes de cerises noires, de fruits rouges, de poivre, d'un peu de foin, d'oranges confites, de feuilles de laurier, de genièvre, de cacao et de tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Cabernet Sauvignon à 100%
Etiquette	classique, artistique
Organique	Non
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	volaille, fromages, agneau, pizzas & pâtes

Description

Maurizio et Giovanna Fuselli dirigent la "Fattoria Terre del Marchesato" avec leurs trois fils et l'œnologue Fabrizio Moltard. L'entreprise familiale est située dans la région de Bolgheri, connue dans le monde entier pour ses vins de qualité avec ou sans appellation DOC - plus précisément, dans la zone intermédiaire avec la chaîne de collines protectrices à l'est et la côte méditerranéenne à l'ouest. Les 16 hectares de terrain sont plantés de cépages typiques. On y produit principalement des vins de cépage pur, mais aussi quelques cuvées. La cave actuelle a été ouverte en 2003, dans le prolongement logique de l'exploitation agricole, qui existait depuis 1954 et était initialement spécialisée dans la culture de légumes.

Le Cabernet Sauvignon Tarabuso fait partie de la gamme depuis le début et est produit annuellement dans une édition d'environ 20 000 bouteilles. La vinification se fait dans des cuves coniques en acier à une température contrôlée entre 24 et 26°C. Après la fin de la fermentation et une macération de 10 à 15 jours, le vin est affiné pendant une période de 18 mois dans des fûts neufs en chêne français. Enfin, le Cabernet Sauvignon repose en bouteille pendant 12 mois supplémentaires.