

DRINKS.

Terre del Marchesato Marchesale Bolgheri Superiore DOC 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500127
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	enthält Sulfite
L'âge	30 mois
Dégustation	Goût riche avec une belle structure, des tanins bien intégrés et une longue finale. Révèle des arômes de groseilles, de mûres, de menthe, de poivre noir, d'agrumes, de cigares, de chêne et de cacao amer.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 50% de Syrah, 30% de Cabernet Sauvignon, 15% de Merlot et 5% de Petit Verdot
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	2017
En accord avec	fromages, veau et bœuf, pizzas & pâtes, porc

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 comme une extension logique de l'exploitation agricole, qui existait depuis 1954 et était initialement spécialisée dans la culture de légumes.

Le Marchesale Bolgheri Superiore fait partie de la gamme depuis 2004 et est produit annuellement dans une édition d'environ 5 000 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 de chêne français d'un an. Enfin, la cuvée repose en bouteille pendant encore 12 mois.