

DRINKS.

Tenuta Vallocaia Antenata Toscana IGT 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50033420
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Viticulture de Bindella - Weinhandel AG, Hönggerstrasse 115, 8037 Zurich, Suisse
Marque	Vallocaia
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Volumineux et fruité avec des arômes de cerises noires, de mûres, de pétales de rose, de tabac doux, de chocolat noir et un soupçon de menthe. De fins arômes de torréfaction émergent en bouche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	cuisine asiatique, volaille, légumes, pizzas & pâtes, viandes rouges, gibier

Description

Le groupe Bindella, basé en Suisse, est un nom familier pour tous ceux qui apprécient la cuisine italienne. Fondée en 1909 par Jean Bindella, la famille - qui en est à sa troisième génération - est passionnée par la gastronomie italienne, le commerce et la production de vin. Depuis 1983, la famille possède également son propre vignoble près de Montepulciano. Au milieu des collines pittoresques de Toscane se trouvent les vignobles de Tenuta Vallocaia, qui sont cultivés avec beaucoup de soin et de respect pour le terroir. Le domaine est passé d'une superficie initiale de 2,5 hectares à 140 hectares aujourd'hui, dont un tiers est planté d'un riche éventail de cépages.

Le vin rouge Antenata est un monocépage de Merlot, qui porte l'appellation d'origine protégée "Toscana IGT" et n'est produit qu'après des années de récolte exceptionnelles. Le vin est vieilli pendant douze mois en barriques françaises et douze autres mois en bouteille. Avec sa saveur sèche, riche et complexe, le Merlot s'accorde avec de nombreux plats à base de viande et végétariens.