

DRINKS.

Tenuta Regaleali Chardonnay «Vigna San Francesco» Sicilia DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50033920
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Tasca d'Almerita, Via dei Fiori 13, 90129 Palerme Italie
Marque	Regaleali
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	Odeurs de bananes, d'abricots, de coings et d'épices douces. Corsé, avec une structure élégante et des tons minéraux ; les notes de chêne, de beurre, de vanille, de fruits à noyau légers, d'agrumes et d'amandes enrobées de miel.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2020
En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, légumes

Description

La société Tasca d'Almerita possède six vignobles exceptionnels en Sicile qui produisent des vins de terroir différents en raison de la diversité des terrains, des sols et des conditions climatiques. Cependant, le cœur et l'âme de Tasca d'Almerita est Tenuta Regaleali, qui a été achetée par les frères Tasca en 1830 et plantée de vignes en 1959. Le domaine couvre une superficie de 600 hectares à une altitude comprise entre 450 et 850 mètres au-dessus du niveau de la mer. Douze cépages différents poussent sur le domaine, qui est géré selon le protocole de durabilité SOSTain, dont le célèbre cépage Chardonnay. Les vignes ont été plantées dès 1985, elles sont donc assez anciennes. Elles sont situées sur un vignoble de 5 hectares à une altitude d'environ 530 mètres, où elles sont cultivées depuis lors selon le système de palissage (système Guyot double). Pour la Vigna San Francesco avec le statut DOC, les raisins subissent une période de macération de 15 jours et une fermentation dans des fûts de 350L à 18°C avant le vieillissement de huit mois. Ici, 70 % du vin est élevé dans des fûts neufs et 30 % dans des fûts de chêne français remplis une fois. Le vin se montre concentré et crémeux, avec une structure élégante et un fondant agréable.