

DRINKS.

Tenuta Regaleali Cabernet Sauvignon «Vigna San Francesco» Sicilia DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50034018
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Tasca d'Almerita, Via dei Fiori 13, 90129 Palerme, Italie
Marque	Regaleali
Désignation commerciale	Vin rouge
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges



Description

L'entreprise Tasca d'Almerita possède six vignobles exceptionnels en Sicile, qui produisent des vins

différents, spécifiques au terroir, 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 acquis par les frères Tasca en 1830 et planté de vignes en 1959 ;. Le domaine s'étend sur une superficie de 600 hectares à une altitude comprise entre 450 et 850 mètres au-dessus du niveau de la mer. 12 cépages différents sont cultivés sur le domaine, qui est géré selon le protocole de durabilité SOStain, dont le célèbre cépage Cabernet Sauvignon.

Les vignes ont été plantées dès 1985 et sont donc assez âgées. Ils se trouvent sur un vignoble de 9 ha à une altitude d'environ 570 mètres, où ils sont cultivés en espalier depuis lors. Pour la Vigna San Francesco avec le statut DOC, les raisins subissent une période de macération de 20 jours et une fermentation dans des cuves en bois à des températures de 20-28°C avant le vieillissement de 18 mois. Ici, 100% du vin est élevé dans des fûts de 225L en chêne français neuf. Le Cabernet Sauvignon est puissant et polyvalent, avec des tanins veloutés et une acidité moyenne.