DRINKS.

Terre del Marchesato Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC 2022 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50038022
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Bolghéri (Toscane)
Embouteilleur	Fattoria Terre del Marchesato, Località Sant’Uberto 164, 57022 Castagneto Carducci, Italie
Marque	Terre del Marchesato
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Saveur équilibrée, structurée, d'une intensité agréable et d'une bonne acidité. Révèle des arômes de fruits noirs et rouges, de vanille, d'épices, de poivre, de café torréfié et de tamarin.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot et 10% Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	fromages, veau et bœuf, pizzas & pâtes, gibier

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 en culture monocordon. On y produit principalement des vins de cépage pur, mais aussi quelques cuvées. La cave actuelle a ouvert ses portes en 2003, dans le prolongement logique de l'exploitation agricole, qui existait depuis 1954 et était initialement spécialisée dans la culture de légumes.
L'Emilio Primo Rosso fait partie de la gamme depuis le début et est produit annuellement dans une édition d'environ 30 000 bouteilles. La vinification se fait dans des cuves en acier à une température contrôlée entre 24 et 26°C. Après la fin de la fermentation et une macération de cinq à dix jours, le vin est affiné pendant douze mois dans des barriques de chêne français d'un an. Enfin, la cuvée repose en bouteille pendant six mois supplémentaires.