

DRINKS.

Tenuta Argentiera Poggio ai Ginepri Rosso DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7003021
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Tenuta Argentiera, Via Aurelia 412/A, Località I Pianali 57022 Donoratico, Livourne, Italie
Marque	Tenuta Argentiera
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Rouge cerise intense avec des reflets violets. Le nez révèle des arômes puissants de baies, comme le cassis et la prune, de légers arômes de torréfaction avec des notes de réglisse et d'épices. En bouche, il est riche en extrait et corsé, avec des tanins mûrs et une magnifique longueur.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	veau et bœuf, pizzas & pâtes

Description

La Maremme est une région côtière marécageuse qui relie la terre et la mer. C'est au milieu de cette bande que se trouve la Tenuta Argentiera, à une altitude de 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, entourée de forêts méditerranéennes. Cette région est également connue pour ses vins Bolgheri DOC, qui produisent des vins rouges de renommée internationale. Le nom Argentiera a un caractère historique, il fait référence aux nombreuses mines d'argent qui se trouvaient autrefois dans la Maremme. En outre, la Maremme est également la patrie de sources naturelles et d'eaux médicinales. Tenuta Argentiera est le domaine viticole le plus haut de la région de Bolgheri et le plus proche de la côte. Ce sont des caractéristiques qui rendent le domaine unique par rapport aux autres. Le Poggio ai Ginepri Rosso est un assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot. Après l'égrappage et un pressurage doux, tous les cépages sont traités individuellement. La fermentation et la macération ont lieu dans des cuves en acier à des températures contrôlées de 28° C pendant une période de 20 à 25 jours. 50% du vin est conservé dans des barriques françaises de 225 l pour la fermentation malolactique, les autres 50% sont élevés en cuves inoxydables. Ensuite, l'assemblage et la mise en bouteille ont lieu.