

DRINKS.

Castello di Bolgheri Castello di Bolgheri Superiore DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7007320
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Azienda Agricola Castello di Bolgheri, Via Laretta 7b Bolgheri, Castagneto Carducci (LI), Italie
Marque	Castello di Bolgheri
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	20 mois
Dégustation	avec des notes de cassis, de mûres, de griottes, de cuir, de tabac, de chêne, de terre humide des bois, de poivre, de réglisse et de violette.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
Etiquette	graphique, artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin Oui

Température
de 18 degrés
consommation

Millésime 2020

En accord fromages, pizzas & pâtes, viandes
avec rouges

Description

Les origines du Castello di Bolgheri remontent à l'année 1200. Le domaine appartenait autrefois à la famille des comtes de Gherardesca et a été légué en héritage à la famille actuelle des comtes Zileri Dal Verme. Autour du Castello, le domaine s'étend sur une superficie de 130 hectares, dont 50 hectares de vignes. Les coteaux sont orientés au sud-ouest et les rangées sont perpendiculaires à la mer. Cela a l'avantage de permettre aux vignes d'être bien aérées par les brises marines constantes. Les sols sont principalement composés d'argile sablonneuse et pierreuse, ce qui donne des vins aux tanins souples, à l'acidité bien intégrée et à la profondeur aromatique prononcée. Le Bolgheri Superiore est vinifié à partir des cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Après la macération sur peaux, la fermentation commence et se déroule en partie en fûts de chêne et en partie en cuves d'acier. L'élevage a lieu pendant 20 mois en barriques et en fûts de 550L. Une fois tous les processus de raffinage terminés, les vins vinifiés séparément sont assemblés.