

DRINKS.

Castello di Bolgheri Varv ra Bolgheri DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7017720
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Azienda Agricola Castello di Bolgheri, Via Lauretta 7b Bolgheri, Castagneto Carducci (LI), Italie
Marque	Castello di Bolgheri
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	14 mois
Dégustation	structuré et dense, avec des arômes de petits fruits noirs, d'herbes, de chêne �pic�, de tabac, de chocolat, de cuir, de champignons grillés, de cerises et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 60% de Cabernet Sauvignon, 20% de Merlot, 10% de Cabernet Franc et 10% de Petit Verdot
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	veau et bœuf, pizzas & pâtes, viandes 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. Le domaine s'étend autour du Castello 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 confère aux vins des tanins souples, une acidité bien intégrée et une profondeur aromatique prononcée.

Le Bolgheri Varvara est vinifié à partir des cépages Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Après la macération sur les peaux, la fermentation commence dans des cuves en acier.

L'élevage se fait en barriques pendant 14 mois. Une fois tous les processus de raffinage terminés, les vins vinifiés séparément sont assemblés.