

# DRINKS.

## Le Mortelle Ampio delle Mortelle Toscana IGT 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799869
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Maremma (Toscane)
Embouteilleur	Marchesi Antinori S.p.A., Piazza Antinori 3, 50123 Florence, Italie
Marque	Le Mortelle
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	30 mois
Dégustation	avec du poivre noir, de la réglisse, des herbes, des fruits noirs, des myrtilles, des fleurs de lavande, du tabac, de la menthe et du chocolat amer.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Carménère, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

---

Millésime	2016
-----------	------

---

En accord avec	fromages, veau et bœuf, agneau
-------------------	--------------------------------

## Description

En 1999, la prestigieuse famille de viticulteurs Antinori a commencé à investir dans les vignobles de la Fattoria Le Mortelle en Toscane. Les terres comprennent un vignoble principalement plat de 170 hectares, planté de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, un peu de Carménère, Vermentino, Viognier et Ansonica. Le domaine s'étend sur des sols sablonneux moyennement lourds et riches en squelette. Quatre vins d'appellation d'origine contrôlée "DOC Maremma Toscana" ou "Toscana IGT" sont produits dans la cave, située au nord de la Maremma, à proximité de forêts originales dans l'arrière-pays de la station balnéaire de Castiglione della Pescaia.

L'Ampio delle Mortelle est une cuvée rouge qui est apparue pour la première fois sur le marché en 2015 et qui a déjà rencontré un écho positif dans le monde entier. Les raisins sélectionnés subissent un processus de vinification à la fois doux et puissant qui utilise l'effet de la gravité. Les raisins foulés fermentent séparément par variété et les jeunes vins sont élevés pendant 18 mois en barriques de chêne français neuves avant l'assemblage. Le vin est ensuite affiné en bouteille pendant douze mois.