

DRINKS.

Duemani G.PUNTO Grenache Costa Toscana IGP 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409466
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Azienda Vitivinicola DUEMANI sarl, Loc. Ortacavoli, 56046 Riparbella, Italia
Marque	Duemani
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8-10 mois
Dégustation	Avec des nuances juteuses de cerises rouges, des groseilles, du genièvre, des myrtilles, du sous-bois, de la réglisse, des épices et des minéraux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Grenache
Etiquette	polychrome, ludique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



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

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

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	cuisine asiatique, volaille, fromages, agneau, gibier
----------------	---

Description

En 2000, Elena Celli et Luca D'Attoma ont trouvé un vignoble à fort potentiel - une colline abandonnée depuis de nombreuses années à 250-300 m d'altitude près de Riparbella, qui - entourée de bois et de maquis - offre une vue sur la mer Méditerranée. Les 12 hectares de terrain situés dans l'arrière-pays de la côte toscane sont cultivés depuis le début selon les principes de la biodynamie et offrent des conditions idéales pour les cépages internationaux Cabernet Franc, Syrah, Merlot et Grenache. La cave produit six vins avec l'appellation d'origine protégée "Costa Toscana". L'œnologue vedette Luca D'Attoma sait exactement ce qu'il fait: il travaille comme consultant en vin depuis 2001 et possède plus de 20 domaines viticoles dans toute l'Italie, mais surtout en Toscane.

Le vin rouge G.PUNTO, dont 1'000 bouteilles sont embouteillées par an, est la dernière création de la maison Duemani. Les raisins proviennent de vignes de cinq ans, cultivées en gobelet à haute densité. L'assemblage subit une fermentation spontanée à température contrôlée et mûrit dans des amphores en argile pendant huit à dix mois.