

DRINKS.

Terra di Monteverro IGT 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50013019
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Monteverro Srl Società Agricola, Strada Aurelia Capalbio 11, I-58011 Capalbio (GR), Italien
Marque	Monteverro
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: un bouquet fruité de framboises avec des notes de cassis, des arômes de myrtilles et des notes de tomates séchées, d'eucalyptus et de boîte à cigares. Bouche: veloutée avec des tanins structurés, associé à des arômes de cerise, de prunes, ainsi que de cassis et des notes de tabac frais. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 40% de Cabernet Sauvignon, 15% de Merlot, 40% de Cabernet Franc et 5% de Petit Verdot, vieilli en fûts de chêne français
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	grillades, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

Description

La Monteverro Winery est située au milieu de la pittoresque Maremma et est dirigée par les vignerons passionnés Julia et Georg Weber. Elle est située juste à l'extérieur de la petite ville médiévale de Capalbio, dans la région sud de la Toscane, sur la côte, d'où l'on peut voir la mer Tyrrhénienne. La région se caractérise principalement par des collines inhabituelles et par la présence de minéraux, de pierres et d'argile rouge. Les vignobles couvrent 60 hectares sur trois collines, chacune entre 30 et 80 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les collines escarpées, ainsi que la proximité de la mer, offrent aux vignes un microclimat parfait pour la culture des raisins, avec des nuits fraîches et des journées ensoleillées, tandis que les brises fraîches de la mer caractérisent les arômes de leurs raisins. Le di Monteverro est considéré par la cave comme le petit frère de leur vin haut de gamme Monteverro, car les mêmes cépages de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot sont utilisés, créant ainsi une cuvée classique de Bordeaux en Toscane. Les raisins sont strictement cueillis à la main, mais chaque millésime du di Monteverro peut varier dans sa composition détaillée d'une année à l'autre. Les raisins sont fermentés naturellement un par un par vignoble et, après assemblage, vieillissent pendant 20 mois en fûts de chêne français. Le vin n'est ni filtré ni raffiné avant d'être mis en bouteille.