



Ventaglio Rosso IGT Toscana 2015

Tenuta Argentiera

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Toscana
Producteur	Tenuta Argentiera Toscana
Classification	IGT
Expansion	18 mois en barriques françaises
Contenu	75 cl
Millésime	2015
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	16 - 18°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Cabernet Franc 100 %
Numéro d'article	16676715

Commentaires

Un hectare de terre, délimité par la nature elle-même, sur lequel est cultivé le cépage cabernet franc. Il embrasse toute la surface du sommet de la colline avec ses lignes transversales et prend la forme iconique d'une couronne de roues : Le boulon central est un chêne vert centenaire au feuillage généreux, et les limites consistent en une simple interruption des frênes, aulnes et ormes champêtres qui couvrent la zone environnante. Nous sommes à Bolgheri, non loin de la zone de collines du hameau de Donoratico, à 120 mètres au-dessus du niveau de la mer : la terre rouge et sablonneuse de la côte toute proche cède la place à un sol argileux et calcaire, caractérisé par le squelette typique, riche en pierres, de la zone alluviale. Nous sommes au sommet de la beauté et de la vocation viticole du domaine. Ici, rien n'empêche le soleil d'éclairer le vignoble tout au long de la journée et d'assurer la parfaite maturation des raisins selon des microclimats liés à l'exposition : frais et impétueux sont les "raisins

Recommandation culinaire

Plats nobles.

Notes de dégustation

Dans le verre, le vin se présente dans un rouge profond et complexe avec des arômes de cassis, de sauge, de romarin et de tabac doux du Brésil. Attaque corsée, tanins très linéaires et fins avec une grande intensité et puissance. Quelle pureté et quelle longueur. Il lui faudra encore deux à trois ans pour s'ouvrir complètement. Un stockage supplémentaire est recommandé sans réservation et sera récompensé !!