



ARGENTIERA
BOLGHERI

VENTAGLIO 2015

Bolgheri rosso DOC

Spécialité par lot

La complexité et la structure supérieure de Ventaglio, équilibrées par une élégance indéniable, représentent la plus grande expression du Cabernet Franc à Bolgheri. Tous travaillent sur les vignes et les vendanges sont effectuées exclusivement à la main, minimisant les traitements et s'assurer que toutes les méthodes de culture sont orientées vers une durabilité et le maintien de la vitalité du sol. La "forme du vin" est un signe direct du résultat de la forme du vignoble. Les « raisins du matin », les « raisins de midi » et les « raisins du soir » fermentent ensemble, résumant leurs différences en l'élaboration aromatique, la maturité et la fraîcheur pour créer un vin qui est plus que la somme de ses pièces, une « création naturelle collective » globale dans laquelle toutes les nuances du terroir trouvent leur expression appropriée et équilibrée.

Région: Toscane

Cépages : Cabernet-franc 85%, Cabernet-Sauvignon 15%

Vinification : Les raisins des sections les plus privilégiées du vignoble de Ventaglio, à 120 m d'altitude, sont récoltés à la main dans des caisses et sélectionnés sur deux tables de tri. Les raisins entiers tombent par gravité dans deux petits réservoirs en forme de cône tronqué en bois de chêne français, où ils fermentent sur les peaux, alternance de remontage journalier et de poinçonnage manuel du bouchon pendant 25 jours à une température contrôlée de 28 à 30 ° C. Le vin est ensuite coulé en barriques et tonneaux de chêne français et autrichien, dont certains sont neufs, où il subit une fermentation malolactique. Élevé en fût de chêne puis en bouteille avant d'être vendu.



Code SAQ : 14513253
Prix : 359,50\$
Prix licencié : 313,89\$
Uvc : 3

97 pts

Wine Spectator
www.winespectator.com

