Torre alle Comete 2022

CHF 94.00 | 10 cl = CHF 12.53

Ce vin dévoile une robe rubis intense aux reflets violines. Le nez est sur des arômes complexes de fruits rouges, des notes éthérées et des nuances épicées. En bouche, il est long et charnu avec des notes fruitées et minérales.

Producteur	Campo alle Comete
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Bolgheri
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323547
Accord mets et vins	Gibier, Cuisine méditerranéenne, Plats mijotés

Vinification

Après les vendanges manuelles sélectionnées, les raisins mûrs sont séparés par cépage et fermentent après 2 jours de macération à froid pendant 25 jours à 24 - 28°C dans des cuves en inox. La fermentation malolactique a lieu ensuite dans de grands tonneaux de 500 litres. Après l'assemblage, le vin est élevé à 70% en tonneaux et à 30% en barriques pendant 18 mois. Avant la mise en vente, le vin est encore élevé en bouteille pendant 10 mois.

Histoire

Torre alle Comete provient des extraordinaires nouveauxvignobles situés au pied de la Torre di Donoratico.à 230 mètres au-dessus du niveau de la mer, dans l'une des zones les plusle plus haut de l'appellation. Depuis le vignobleon peut profiter d'un panorama à couper le souffle, quiune grande partie de la côte étrusque, de Livourne à l'île d'Elbe.l'île d'Elbe, avec un point d'observation privilégiésur l'île de Gorgona.Des premières lueurs de l'aube au coucher du soleil, lesle soleil illumine les vignobles qui sont constammentcaressées par la brise de mer, ce qui rend ce vignoblevignoble aéré, même pendant les longues journées d'été.et frais. Inspiré d'un croquis de l'artisteNicoletta Ceccoli, l'étiquette représente une vision de rêvede la tour qui domine Bolgheri, une clé pour découvrir la magie du lieu.pour accéder à ce lieu.Torre alle Comete est le vin qui représente le mieux notre philosophie de production.philosophie, avec des interventions modérées et des vins de qualité.de bois précieux et une excellente buvabilité malgré la structure du vin.structure tannique du vin. Un équilibre organoleptique parfaitavec un goût fascinant et harmonieux.un goût très agréable.