



TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI

Giorgio Bartholomaus 2012

Bolgheri Superiore DOC

Spécialité par lot

Giorgio Bartholomäus est le fruit d'une sélection rigoureuse de 100% de merlot à base de vignobles en hauteur à 200 m d'altitude. C'est l'un des rares monovariétaux vins produits dans la région de Bolgheri. Un processus de vieillissement unique et particulier les qualités sensorielles donnent vie à un vin caractérisé par son élégance et sa personnalité remarquable: ample, intense et aux tanins veloutés.

Région: Toscane

Cépages : 100% Merlot

Vinification : Les raisins soigneusement sélectionnés sont récoltés à la main dans le vignoble le plus élevé du domaine. La fermentation et la macération s'ensuivent avec la peau contact dans des réservoirs en acier inoxydable pendant environ 28039 jours à une température contrôlée ne dépassant jamais 28-30 ° C. Le vin est ensuite transféré à 225- litres de fûts de chêne français (Allier et Tronçais) dans lesquels la fermentation malolactique est terminée. Le vieillissement a lieu pendant 20 mois en barrique et puis au moins 12 mois en bouteille avant la commercialisation du vin.

Accords: Vin de garde à boire légèrement rafraîchi à 16° C sur plats cuisinés.

Code SAQ : 13745626

Prix : 204,25\$

Prix licencié : 178,86\$

Uvc : 3

