



TENUTA ARGENTIERA VILLA DONORATICO

2017

D.O.C Bolgheri Rosso | Jeroboam 3L

Villa Donoratico Bolgheri D.O.C Rosso 2017 est un vin de saveur riche et soyeuse, élaboré à partir de raisins de Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot et Cabernet Franc provenant des meilleurs terroirs des vignobles, situés entre 30-80 m au-dessus du niveau de la mer. Les raisins ont été soigneusement cueillis à la main et fermentés séparément ; la fermentation et la macération ont eu lieu pendant environ 25/30 jours dans des cuves, à une température de 28/30° C. Le séjour en fûts de chêne français, la structure du cabernet sauvignon et le terroir unique de la Tenuta Argentiera permettent à ce vin de faire partie des plus grands vins de Bolgheri. Composition 50% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 15% Cabernet Franc 5% Petit Verdot

Tasting notes

Color

Rouge rubis profond, dense et généreux aux nuances pourpres.

Aroma

Le nez révèle des arômes fruités de cerises, de prunes et de baies noires.

Accompagnés de notes épicées de poivre noir, de noix de muscade, de tabac et de genièvre, ils renforcent la richesse du bouquet.

Taste

En bouche, des saveurs intenses et crémeuses émergent, de la prune fraîche suivie de nuances minérales et de tanins distinctifs accompagnés de réglisse et de baies sauvages. L'Argentiera Doc Bolgheri Superiore est un vin d'une énorme polyvalence, il s'accorde parfaitement aux rôtis, aux viandes rouges ainsi qu'au gibier et aux fromages à maturité moyenne.

Finish

Ce vin a une finale équilibrée, douce et ronde. Des notes de menthe sont complétées par une touche de chocolat et de tabac. Les tanins fins sont souples et contrebalancent la structure acide de l'alcool.