



Le Cupole, Toscana IGT

CHF 185.00 | 10 cl = CHF 6.17

Rouge rubis foncé et profond. Le nez révèle des notes fruitées de cerises noires, de prunes et de cassis ainsi que de fines épices, du moka et un peu de cuir neuf. En bouche, il est velouté et volumineux, avec des tanins bien présents mais bien intégrés, une bonne structure et de la densité. L'excellente impression d'ensemble est soulignée par une fine persistance avec des notes grillées.

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2020
Format	300 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2028 - 2030
Cépages	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317211
Accord mets et vins	Risotto, Cuisine méditerranéenne, Grillades
Avis	Robert Parker 93/100 Vinous 92/100 Falstaff 93/100



Vinification

Les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément en fonction de l'emplacement, du cépage, de l'origine du sol et de l'altitude. La vinification individuelle a lieu dans des cuves en acier. L'assemblage est suivi d'un élevage en barriques de chêne français pendant huit mois et d'un autre élevage en ciment pendant 11 mois.





Histoire

Andrea Franchetti acheta dan les années 80 le domaine Trinoro situé dans le sud de la Toscane. Dans les années 90 il planta les premières vignes. Il choisi de planter des vitignes bordelais: Cabernet Franc, Caberbet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot.

