



Acciaiole 2015

CHF 65.00 | 10 cl = CHF 8.67

Robe rubis très dense. Intense en bouche avec des notes de fruits des bois, de quetsche et de réglisse. L'Acciaiole est riche et élégant en bouche, avec une acidité délicate et harmonieuse et une finale exceptionnelle.

Producteur	Castello di Albola
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2015
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2025 - 2027
Cépages	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2011065
Accord mets et vins	Gibier, Plats de poisson raffinés, Fromage affiné
Avis	James Suckling 94/100



Vinification

Macération des raisins pendant environ 15 jours. Elevage du vin en barriques pendant environ 14 mois. Il mûrit ensuite encore un an en bouteille.

Histoire

Ce vin donne admirablement corps à la force d'expression des sols qui entourent le Castello d'Albola: les raisins de cabernet sauvignon, sélectionnés selon des critères stricts, donnent au vin son caractère et son élégance, tandis que la petite part de sangiovese issue d'une parcelle de vieilles vignes définit les nuances initiales.

