

Sacchetto – La Cortigiana | Veneto IGT (Veneto) Merlot Italie (VENETO) – 2024

Domaine

Sacchetto

Cantine Sacchetto is gelegen in een klein dorpje Trebaseleghe, waar de provincies Treviso, Padua en Venetië samen komen. Het bedrijf werd opgericht in de jaren 20 door Sisto Sacchetto. In 1980 nam de volgende generatie, Filiberto en zijn zoon, het van hem over en voerden structurele veranderingen door om het productieproces te optimaliseren en de kwaliteit van de druif te garanderen. Er wordt steeds gestreefd naar een goed evenwicht tussen innovatie en traditie: ondanks modernisering blijft traditie, lokale karakteristieken en de “natuur” van de wijn primordiaal.

Vinification

Il y a tout d'abord un pressurage doux, puis une macération sur la peau des raisins pendant 8 à 10 jours à une température de 26-28 ° C. Une partie du vin mûrit dans des fûts de bois slovènes pendant 10 à 12 mois, une autre partie dans des fûts de bois différents pendant 6 à 8 mois.

Dégustation

Ce vin est de couleur rouge rubis et possède des arômes intenses d'épices et de fruits rouges mûrs. En bouche, c'est un vin léger et pur, avec une petite touche boisée et des tanins souples. Idéal pour les plats légers.

Mets adaptées

Viande - rouge | Viande - grillée | Viande - blanche | Volaille - Dinde | Plats froids

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 16-18 °C

