Podere Ritorti, Bolgheri DOC, I Luoghi



Ce Bolgheri Rosso incarne l'héritage artisanal de Stefano Granata et Paola De Fusco, qui ont transformé une passion familiale en un vin d'exception. Assemblage équilibré de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Syrah, il allie la puissance des cépages bordelais à la finesse du terroir toscan, pour un résultat à la fois généreux et élégant. Au fait, il est né sur les terres de Castagneto Carducci, "Podere Ritorti" tire son nom des anciens chemins sinueux ("ritorti" en italien) qui traversaient les vignobles de la Maremme toscane.

Origine: Les vignes, plantées à haute densité sur des sols argileux et caillouteux, bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré par les brises marines. Cette situation privilégiée, entre Bolgheri et Castagneto Carducci, confère aux raisins une maturité optimale et une grande concentration aromatique.

Encépagement: 80% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc, 5% merlot & 5% syrah

Vinification: Les raisins, vendangés à la main et triés avec soin, fermentent naturellement en cuves inox pendant environ 20 jours. L'élevage se poursuit 14 mois en fûts de chêne français, suivi de 10 mois en bouteille pour une intégration parfaite des arômes et des tanins.

Dégustation: Sa robe rubis intense révèle un nez complexe de mûre, de cassis, de myrte, rehaussé de notes vanillées et d'une touche minérale. En bouche, il séduit par ses tannins soyeux, sa structure harmonieuse et une finale persistante, marquée par des arômes de fruits rouges et d'épices douces.

Potentiel de garde: 3-8 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec des viandes rouges grillées, des plats à base de champignons, des pâtes aux sauces riches ou des fromages affinés. Son profil équilibré et sa fraîcheur en font aussi un compagnon idéal pour une cuisine méditerranéenne ou des pizzas gourmandes.