ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Renzo Masi VIN SANTO

ROU602

Historique

Fattoria di Basciano qui appartient à la famille Masi depuis 1900 est située sur l'un des meilleurs terroirs du Chianti (la zone Rufina) en Toscane. La tradition côtoie ici les techniques les plus modernes.
Paolo Masi produit des vins régulièrement parmi les références de l'appellation et tout ceci, ce qui est rare en Toscane à des prix accessibles !

Reconnaissance

90 points - Veronelli (mill. 2018)
94 points - Luca Maroni (mill. 2018)
91 points - James Suckling (mill. 2015)

Pays	Italie	**Producteur**	Fattoria di Basciano
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	trebbiano toscano, malvasia
Appellation	Vin Santo del Chianti DOC	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	12°C		

Description

Oeil Robe or antique avec des reflets foncés couleur de paille.

Nez Très intense, complexe et persistant avec des arômes de fruits confits, de vanille, d'écorce d'orange et de confiture d'abricot.

Bouche Sucrosité bien présente avec de la concentration mais bien balancée par une acidité bienvenue.

Accord mets/vin Accompagne le tiramisu, les biscottis aux amandes, baklava aux noix et agrumes et le chocolat.

Commentaires Ce Vin Santo est produit uniquement dans les meilleurs millésimes. La production est très petite et se fait suivant les techniques traditionnelles. Seulement les meilleures grappes de raisins sont retenues pour l'élaboration de ce vin. Les grappes sont mises sur des racks de bois dans une salle bien aérée pour les faire se déshydrater jusqu'au mois de Février. Les raisins qui ont perdu une très grosse partie de leur eau sont maintenant très concentrés en sucre. Les raisins sont alors pressés et c'est le jus qui s'écoule qui sera fermenté dans des petites barriques nommées « Caratelli ». Le vieillissement durera ensuite 4 ans dans ces mêmes barriques.

En une ligne Vin de dessert selon la tradition toscane.