



Morellino di Scansano

ROU605

Historique

Ce vignoble toscan de la région de Maremma est apparu sur le radar des guides et magazines spécialisés récemment et pourtant il est déjà un incontournable. Situé à flanc de collines en bord de mer Méditerranée, la brise marine rafraîchit la vigne et assure sa santé ce qui favorise une culture dans le respect de la nature environnante. Que ce soit par son approche respectueuse du terroir et de l'environnement avec des pratiques axées sur le développement durable ou pour son intervention minimaliste lors de la vinification, Federico Terenzi ne laisse rien au hasard et son succès n'est pas une question de chance.

Reconnaissance

91 points - Wine Enthusiast (mill. 2023)

Le prestigieux Gambero Rosso lui a attribué le titre de « Meilleur nouveau producteur d'Italie ».

- Le Wine Enthusiast le place dans les 20 Toscans rouges qui redéfinissent la tradition toscane.

Pays	Italie	Producteur	TERENZI
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	sangiovese
Appellation	Morellino di Scansano	Conservation	4 à 6 ans
Service	16°C		

Description

Oeil	Rouge rubis
Nez	Arômes floraux (violette) et fruités (framboise, fraise, cerise et bleuet suivi d'épices comme le poivre, l'anis et le girofle.
Bouche	Souple, fruité et tout en fraîcheur avec en finale une touche de minéralité nous parle de terroir. ce qui lui donne une grande buvabilité.
Accord mets/vin	Accompagne les grillades de veau, porc, poulet. Viandes rouges servies avec une sauce tomatée, lapin braisé ou tout simplement sur une lasagne sauce à la viande. Parfait pour les antipasti de viande.
Commentaires	-Le territoire de Scansano est situé au cœur de la région sauvage de Maremma sur des collines où sont cultivés la vigne et les oliviers. -Vignoble en coteaux avec exposition est-ouest, côtoyant 14 Ha d'oliviers ancestraux. -Rendement à l'hectare naturellement très bas, ce qui procure une excellente concentration. -Sucre résiduel: 2 g/l
En une ligne	Un vin axé sur le fruit rouge et la fraîcheur. Texture très fine qui donne juste envie de reprendre une gorgée.