



Francesca Romana

ROU610

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. Il faut dire que Federico Terenzi ne laisse rien au hasard et son succès n'est pas une question de chance. Approche respectueux du terroir et de l'environnement avec des pratiques axées sur le développement durable. Intervention minimaliste lors de la vinification. Vignoble en coteaux influencé par la mer méditerranée situé à proximité.

Reconnaissance

- Le Wine Enthusiast le place dans les 20 Toscans rouges qui redéfinissent la tradition de qualité en Toscane.
- Le prestigieux GAMBERO ROSSO lui a attribué le titre de « Meilleur nouveau producteur d'Italie ».

Pays	Italie	Producteur	Terenzi
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot
Appellation	Toscana IGT	Conservation	10 à 15 ans
Service	17°C		

Description

Oeil	Rouge rubis intense avec des reflets grenat
Nez	Riche et complexe, sur des arômes de prune, de café et de torréfaction. Suit une concentration d'arômes de fruits rouges bien mûrs (cassis, mûre, cerise). Finale sur des notes de vanille, de tabac et de cacao.
Bouche	Enveloppante, chaude, pleine et riche avec des notes d'épices, long en bouche avec des tanins veloutés et mûrs.
Accord mets/vin	Se marie très bien avec toutes viandes grillées, et viandes sauvages
Commentaires	-Vieillessement : 18 mois en barriques de chêne de France et 6 mois en bouteille. -Rendement à l'hectare naturellement très bas, ce qui procure une excellente concentration. -Sucre résiduel: 0,6 g/l
En une ligne	Grand vin toscan complexe, puissant et élégant aux arômes nobles rappelant les réputés super toscans.