ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Bramaluce Maremma

ROU613

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

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, syrah
Appellation	Maremma Toscana Rosso	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	15 - 16°C		

Description

Oeil Rouge rubis.

Nez Vin aromatique et charnu de fruits mûrs, de confiture de mûre et de pruneau.

Bouche Belle intensité en bouche, avec une finale fumée. Certains des raisins utilisés sont séchés à l'air sur des nattes de bambou ajoutant de la complexité.

Accord mets/vin Se marie très bien avec toutes viandes grillées, brochettes et viandes sauvages.

Commentaires Utilisation de la méthode ancestrale "GOVERNO" pour produire ce vin. Il s'agit d'ajouter au moût en fermentation environ 20% de syrah qui a d'abord été séchée partiellement pour en concentrer les arômes.
-Le territoire de Scansano est situé au cœur de la Maremma. Cette région est la nouvelle chouchou des producteurs de vin toscan.
Élevage de 12 mois en cuve inox, suivi de 6 mois minimum en bouteille avant la vente.
Sucre résiduel: 0,8 gr/L

En une ligne Cette cuvée reçoit l'apport de 20% de raisin appassimento (partiellement séché) ce qui donne rondeur, concentration et complexité.