



Nemesi

ROU618

Historique

Il y a longtemps que Raffaele Vecchione entretient le rêve de produire son propre vin sous le nom de Nemesi. Grâce au contact d'un bon ami, il réussit à mettre la main sur un hectare de vignes à La Traiana en 2018. Il y travaille alors sans compter ses heures afin de mettre tout en place pour l'élaboration d'un grand vin.

Sans être certifié, il suit les préceptes de l'agriculture biologique. On a ici l'exemple parfait du très petit vignoble avec beaucoup d'ambition.

Reconnaissance

Pays	Italie	Producteur	Nemesi
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	sangiovese
Appellation	Toscana IGT	Conservation	8-12 ans
Service	17-18 C		

Description

Oeil	Robe rouge rubis
Nez	Au nez, le vin développe de magnifiques arômes de cerises confites sucrées, de prune rouge et de baies rouges fraîchement écrasées, qui sont entremêlées d'arômes floraux, d'herbes, de réglisse et des notes de thé noir.
Bouche	En bouche, le vin est élégant, raffiné et magnifiquement structuré avec des tanins fins. Il est bien équilibré, avec une merveilleuse sensation de fraîcheur et de pureté qui persiste jusqu'à la finale longue et précise. C'est un magnifique sangiovese qui devrait évoluer et offrir une fenêtre de dégustation qui s'étend sur plus d'une décennie.
Accord mets/vin	Compagnon d'une variété de viandes: canard et steak par exemple ainsi que les saucisses, les pâtes à la tomate et les caïlles à la truffe. Caille rôtie aux raisins, une terrine de lièvre, un rôti de veau aux champignons, râble de lapin, un faisan aux choux, terrines de gibier, côtelettes d'agneau, fricassée de rognons et de ris de veau, volaille braisée, côte de veau, pâtes accompagnées de champignons sauvages, filet de bœuf aux échalotes

Commentaires

Vignoble de 0,9 hectare

Âge moyen des vignes: 10 ans

Altitude de 270 m

Exposition: sud-est

Sol varié: sablonneux, argile et limon

Fermentation et macération de 15 jours en cuve d'inox. Utilisation minimale de levures sélectionnées.

Vieillessement 12 mois en tonneaux de chêne français de 500L (6-7 ans d'âge).

Sucre résiduel: 0.2 g/l

En une ligne

Le Sangiovese dans ce qu'il a de plus pur, fin et élégant. Tannins soyeux avec une bouche ronde que je qualifierais même de sensuelle.