



## Appena Giunge Sera

ROU631

### 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

|                        |             |                     |            |
|------------------------|-------------|---------------------|------------|
| <b>Pays</b>            | Italie      | <b>Producteur</b>   | Nemesi     |
| <b>Région vinicole</b> | Toscane     | <b>Cépage(s)</b>    | sangiovese |
| <b>Appellation</b>     | IGT Toscana | <b>Conservation</b> | 6 à 8 ans  |
| <b>Service</b>         | 15-17°C     |                     |            |

### Description

**Oeil** Robe rouge rubis

**Nez** Nez fruité aux notes de groseille et de fleurs blanches (jasmin et gardenia)

**Bouche** Bouche juteuse, équilibrée et brillante en finale. Tannins fins et belle buvabilité.

### Accord mets/vin

**Commentaires** Âge du vignoble: 20 ans. Altitude: 250 m. Exposition: sud-est. Terroir: 36% sable, 33% argile, 31% limon. Fermentation et macération sur peaux: 16 jours en cuve inox. Élevage de 8 mois en tonneaux de 500L (3e vin) et 4 mois en cuve de ciment.

### En une ligne