ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Campaccio 3L

ROU654

Historique

C'est en plein cœur de la Toscane la plus authentique qu'en 2019 Adriana et Urs Burkard ont donné vie à Arillo in Terrabianca, une réalité œnologique unique avec trois âmes différentes enracinées dans trois domaines : Terrabianca in Chianti Classico, il Tesoro in Maremma et Colle Brezza dans le Val d'Orcia. Leur but est simple, mais ambitieux : faire des vins uniques et fascinants avec une forte connotation territoriale, suivant les principes de la viticulture biologique et minimaliste. Chaque vin revendique son individualité et reflète les spécificités du terroir dont il est issu.

Reconnaissance

90 points - James Suckling (mill 2021)
93 points - Vinous (mill 2021)
92 points - Wine Align (mill 2021)
Gold medal 95-100 points - Wow the italian wine competition 2025 (mill 2021)
93 points - Wine Enthusiast (mill 2020)
91 points - James Suckling (mill 2020)
94 points - Vinous (mill 2020)
92 pts Luca Maroni (mill 2019)
2 Bicchieri (mill 2019)
93 pts Falstaff Weinguide (mill 2019)
93 pts Robert Parker (mill 2019)
90 pts Vinous (mill 2019)
91 pts Wine Spectator (mill 2019)
92 pts James Suckling (mill 2019)
91 pts Wine Enthusiast (mill 2019)

Pays	Italie	**Producteur**	Arillo in Terrabianca
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese, cabernet sauvignon, merlot
Appellation	IGT Toscana	**Conservation**	Environ 10 à 15 ans selon le millésime.
Service	18° C		

Description

Oeil Rouge rubis intense à reflets grenat.

Nez Des arômes nobles d'épices, de tabac et de vanille se marient aux notes de petits fruits noirs comme les bleuets et le cassis. À l'aération, le cèdre, la menthe séchée, le cuir et de légères notes animales apparaissent.

Bouche Concentrée, déjà équilibrée, alliant souplesse et harmonie, minéralité, boisé élégant et surtout fruits mûrs.

Accord mets/vin Fricassée de champignons sauvages; viandes rouges rôties sauce au poivre, gibiers; gigot d'agneau, magret de canard aux cerises, porc sauce madère, veau aux girolles. Fromages : Vieux Cheddar ou vieux Parmesan.

Commentaires Parcelle: Il Tesoro
Zone de production: Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)
Altitude: 140/160 mètres

Vinification et élevage: En cuves inox à température contrôlée. Macération post-fermentaire sur les peaux pendant 7 à 10 jours.

12 mois d'élevage en barriques de chêne français de deuxième et troisième passage pour le Sangiovese ; de premier et deuxième passage pour le Cabernet Sauvignon et le Merlot. Suivi de six mois supplémentaires d'élevage en bouteille.
Sucre résiduel: 3 g/L

Développement durable.

En une ligne L'exemple parfait du raffinement des grands vins de Toscane. La structure du cabernet est parfaitement complétée par la finesse du sangiovese.