ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Tosco Rosso Sangiovese/Canaiolo

ROU659

Historique

La fattoria di Basciano appartient à la famille Masi depuis 1900. Elle est située sur l'un des meilleurs terroirs du Chianti (la zone Rufina) en Toscane. La tradition côtoie ici les techniques les plus modernes.
Les vins de Paolo Masi, ce qui est rare en Toscane, sont toujours vendus à des prix raisonnables !

Reconnaissance

Paolo Masi produit des vins régulièrement parmi les références de l'appellation.

Pays	Italie	**Producteur**	Renzo Masi
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese, colorino
Appellation	Rosso di Toscana IGT	**Conservation**	3 à 4 ans
Service	16°C		

Description

Oeil Rouge rubis.

Nez Arômes de fruits frais (fraise, framboise) évoluant vers des senteurs florales et épicées.

Bouche Vin sec avec une belle acidité équilibrée par le fruit. Fin de bouche légèrement épicée avec des notes de fruits mûrs.

Accord mets/vin Accompagnera très bien les viandes blanches grillées ou sautées, les pâtes à la sauce tomate ou à la viande. Très bien aussi avec les fromages peu relevés.

Commentaires Sucre résiduel: 2,9 g/L
Les nombreuses collines au nord du vignoble protège la vigne et créer un microclimat relativement chaud et sec, avec un bon ensoleillement. Il y a une différence importante de température entre le jour et la nuit, ce qui allonge la période de mûrissement des raisins et du même coup augmente la qualité générale du fruit.
SOL : marnes calcaires riches en argile GALESTRO (roches argileuses et schisteuses très friables).
Récolte dans la 2ème et 3ème semaines d'Octobre.
Fermentation en cuve inox durant environ trois semaines, avec des températures contrôlées entre 28 et 30 °C
Le vin est ensuite élevé en cuve inox pendant 6 mois.

En une ligne Beau vin typique de la Toscane qui rappelle les vins de Chianti par son fruité et sa fraîcheur.