ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Chianti

ROU661

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. Et, ce qui est rare en Toscane, à des prix raisonnables.

Reconnaissance

Parmi les trois meilleurs chianti Rufina dans le Wine Spectator depuis 5 ans.
Sélectionné parmi les 100 meilleurs achats en Italie du Wine Spectator.

Pays	Italie	**Producteur**	Renzo Masi
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese, colorino
Appellation	Chianti DOCG	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	15 - 16°C		

Description

Oeil Rouge rubis foncé

Nez Intense et fruité avec des arômes de fruits rouges (cerise, mûre, fraise), de fleur (violette) et d'épices.

Bouche Beaucoup de fruits mûrs en bouche, tanins assez souples. Finale fraîche et équilibrée.

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 Un Chianti produit sur l'une des régions les plus renommées de Toscane (RUFINA) explosant de fruits avec de légers tanins, qui se démarque par sa fraîcheur et son équilibre impeccable.