ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



IL CORTO

ROU665

Historique

La fattoria di Basciano appartient à la famille Masi depuis 1900. Elle est située sur l'un des meilleurs terroirs de la zone Rufina en Toscane. La tradition côtoie ici les techniques les plus modernes. Le propriétaire vient
d'ailleurs de se doter d'équipement de pointe et d'un nouveau chai de vinification pour atteindre le niveau des plus grands producteurs d'Italie. Paolo Masi, (oenologue de formation) crée ici une cuvée puissante où la netteté du fruit et la richesse de texture ressortent. Voici l'œuvre d'un grand passionné.

Reconnaissance

96 points et 3e meilleur vin italien 2026 Luca Maroni (mill. 2023)
Médaille d'or Berlinner Wine Trophy 2025 (mill. 2023)
90 points James Suckling (mill. 2023)
90 points Wine Enthusiast (mill. 2023)
92 points Wine Spectator (mill. 2022)
91 points James Suckling (mill. 2022)
94 ponts Luca Maroni (mill 2021)
92 points Wine Spectator (mill. 2020)
92 points James Suckling (mill. 2020)
90 points - Wine Spectator (mill. 2019)
Médaille d'argent Mundus Vini millésime 2016

Pays	Italie	**Producteur**	Fattoria di Basciano
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese, cabernet sauvignon
Appellation	Rosso dei colli della Toscana centrale	**Conservation**	10 à 12 ans
Service	16 à 17°C		

Description

Oeil Rouge rubis foncé

Nez Bouquet complexe, intense et fruité avec des arômes de fruits rouges (cerise, mûre), d'épices, de tabac blond et de vanille.

Bouche Belle structure, bonne concentration. Beaucoup de fruits mûrs en bouche, belle présence tannique qui a été arrondie par l'élevage en barrique et finale d'une longueur impressionnante.

Accord mets/vin Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou braisées. Excellent avec le gibier. Tous plats qui appellent un vin de grande distinction

Commentaires Sucre résiduel: 1,1 g/L
- Basciano est la ligne haut de gamme de Renzo Masi.
- De plus le Il Corto fait partie des crus de la maison. Il est produit en petite quantité à partir des vignes les mieux exposées de la propriété, sur les coteaux faisant face au sud.
- Récolte uniquement manuelle avec tri. - Macération de 3 à 4 semaines.
- Élevage de 12 mois en barrique française de la forêt de l'Allier, suivi de 6 mois en bouteille avant la vente.
- Densité de plantation : 5000 plants/hectare

En une ligne Vin à dominante de sangiovese avec 10% de cabernet sauvignon qui a une bonne concentration, des saveurs nobles de l'élevage en barrique et une finale tirant sur les épices douces.