ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Chianti Rufina Riserva

ROU666

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'équipements 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

90 points Veronelli (mill. 2019)
92 points James Suckling (mill. 2019)
94 points Luca Maroni (mill. 2019)
90 points Wine Advocate (mill. 2018)
90 points Wine Spectator (mill. 2018)
91 points James Suckling (mill. 2017 et 2018)
95 points Luca Maroni (mill. 2017)
94 points Luca Maroni (mill. 2016)
92 points Robert Parker (mill. 2016)
92 points James Suckling (mill. 2016)

Pays	Italie	**Producteur**	Fattoria di Basciano
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese, colorino
Appellation	Chianti Rufina Riserva	**Conservation**	7-10 ans
Service	17°C - Un passage en carafe est recommandé		

Description

Oeil Robe grenat particulièrement intense.

Nez Le bouquet laisse apparaître un joli fruit noir (cerise, mûres) avec des nuances florales.

Bouche En bouche, le vin est consistant, bien structuré, avec des tannins souples et harmonieux.

Accord mets/vin Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou sautées, le gibier, les pâtes sauce à la viande. Très bien aussi avec les fromages moyennement relevés.

Commentaires Le Riserva est produit uniquement dans de très bons millésimes, à partir d'une sélection des meilleurs raisins Sangiovese de la Fattoria.
Élevage de 18 mois en barrique française suivi de 6 mois en bouteille avant la commercialisation.
Les raisins sont cueillis environ 7 à 10 jours après la vendange de notre Chianti Rufina de base. La fermentation a lieu à une température entre 25 et 28 ° C. Macération d'environ trois à quatre semaines selon la qualité des raisins. La fermentation malolactique est réalisée dans des cuves en acier inoxydable, puis le vin reste 18 mois en fûts de chêne français, 50% neufs et 50% d'un ou deux ans. Le vieillissement en bouteille dure d'environ six mois.

Sucre résiduel: 2,5 g/L

En une ligne