ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Chianti Rufina

ROU667

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. Paolo Masi produit des vins régulièrement parmi les références de l'appellation et tout ceci, ce qui est rare en Toscane à des prix qui ne sont pas démesurés.

Reconnaissance

Médaille d'or - Berliner Wein Trophy (mill. 2024)
95 points - Luca Maroni (mill. 2023)
90 points, Best Buy - Wine Enthusiast (mill. 2022, 2023)
92 points - James Suckling (mill. 2022)
91 points - James Suckling (mill. 2021)

Pays	Italie	**Producteur**	Fattoria di Basciano
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese, colorino
Appellation	Chianti Rufina	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	17°C		

Description

Oeil Rouge rubis profond.

Nez Un intense bouquet de baies, cerises et violettes.

Bouche La bouche est ronde et ample où les arômes de baies et de violettes se poursuivent en harmonie avec des tanins droits et soyeux.

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 Fermentation avec macération (contact avec la peau) d'environ 20 jours, maintenue à des températures entre 25 et 28° C. Fermentation malolactique réalisée en cuve d'inox. Le vin vieillit en fûts de chêne français utilisés un ou deux ans, pendant 12 mois.

En une ligne