ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



I Pini

ROU669

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

96 points - Luca Maroni (mill. 2024)
91 points - Wine Spectator (mill. 2022)
92 points - James Suckling (mill. 2022)
96 points - Luca Maroni (mill. 2021)
92 points - James Suckling (mill. 2020 et 2021)
93 points - Wine Spectator (mill 2019)
93 points - James Suckling (mill. 2019)
94 points - Luca Maroni (mill 2019)
95 points - Luca Maroni (mill 2018)
91 points - Wine Advocate (mill 2018)
90 points - Wine Spectator (mill 2018)

Pays	Italie	**Producteur**	Fattoria di Basciano
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon, syrah, merlot
Appellation	Rosso dei colli della Toscana centrale	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	17°C		

Description

Oeil
Rouge rubis foncé

Nez
Complexe, intense et fruité avec des arômes de prune, de cerise, d'olive noir, d'épices, de moka et tabac.

Bouche
Très belle concentration. Beaucoup de fruits mûrs en bouche. Les tanins serrés et fins distinguent ce Cru de Basciano. Très belle finale sur le trio fruit/épice/fumé.

Accord mets/vin
Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou braisées. Côte de veau grillée sauce au poivre, cingale arrostito, Filetto di manzo, lapin rôti sauce tomates et olives noires. Tous plats qui appellent un vin de grande distinction.

Commentaires
Basciano est la ligne haut de gamme de Renzo Masi.
I PINI fait partie des meilleurs 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 à la main + table de tri. - Macération de 3 à 4 semaines.
Élevage de 12 mois en barrique française neuve (40%) de la forêt de l'Allier, suivi de 6 mois en bouteille avant la vente.
Densité de plantation : 5000 plants/hectare et pas plus de 1,4 kg de raisin par vigne.

Sucre résiduel: 0,9 g/l

En une ligne
Ce vin est parmi les meilleurs vins du domaine et ça se goûte par la concentration, la complexité et l'élégance.