ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Vernaccia di San Gimignano

ROU688

Historique

Salcheto, c'est l'histoire d'un vignoble détenu par trois passionnés du vin qui après 30 ans à produire de très grands vins, toujours applaudis par la critique, ont décidé de pousser encore plus loin leur désir de perfectionner leurs crus. Le défi est d'autant plus impressionnant que pour ce faire, ils se sont donné une marche à suivre qui se doit de respecter entièrement le développement durable et ceci non seulement dans la façon de cultiver la terre, mais aussi dans l'interaction avec les employés et même la communauté locale. Leur démarche est si exceptionnelle que le réputé guide des vins Gambero Rosso leur a décerné le Sustainable Winery of the Year Award en plus de les citer comme exemple à suivre pour une viticulture durable en Italie et ailleurs dans le monde. Le domaine est bien sûr 100% biologique.
En 2021, Robert Parker leur a décerné le "Robert Parker Green Emblem" qui, très rarement attribué, reconnaît les producteurs ayant atteint des niveaux exceptionnels de développement durable.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	SALCHETO
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	vernaccia
Appellation	Vernaccia di San Gimignano DOCG	**Conservation**	2-3 ans
Service	8-10 °C		

Description

Oeil
Robe jaune paille clair et brillante

Nez
Au nez, il s'ouvre sur des notes intenses de pêche et de fleurs jaunes comme le genêt, suivies de nuances minérales et de légères douceurs de miel.

Bouche
En bouche, il surprend par sa structure et sa rondeur, accompagnées d'une fraîcheur vive et d'une agréable sapidité qui persistent en finale, offrant élégance et équilibre à la dégustation.

Accord mets/vin
Excellent en apéritif, il se marie bien avec des entrées de poisson ou de légumes, des risottos délicats, des plats de viandes blanches, des fromages frais et des plats ethniques aux saveurs simples.

Commentaires
Produit exclusivement avec des raisins Vernaccia cultivés dans les vignobles de Casa Lucii à San Gimignano, ce vin blanc de Salcheto exprime l'âme d'une région vallonnée située entre 100 et 320 mètres d'altitude. La gestion attentive du vignoble et la récolte manuelle des raisins assurent un produit fidèle à l'identité variétale et territoriale de la Vernaccia di San Gimignano.

La vinification prévoit un pressurage doux des raisins suivi d'un décantation statique à froid, pour ensuite procéder à une fermentation à température contrôlée. L'élevage s'effectue dans des cuves de ciment et en acier inox thermorégulées, où le vin mature sur lies fines pour s'enrichir en structure et complexité. Avant sa commercialisation, il repose en bouteille pour une période supplémentaire, préservant ainsi intacte son expressivité.

Sucre résiduel : 1.3 g/L

Biologique.

En une ligne