ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Tullum Rosso DOCG

ROU743

Historique

Feudo Antico a été créé sur une parcelle de terre particulièrement bien située au cœur des Abruzzes en 2004. Il s'agit du plus petit DOCG d'Italie et de la première désignation de ce type dans les Abruzzes. À partir du millésime 2013, tous les vins sont certifiés Magis, c'est-à-dire qu'ils respectent les plus hauts standards du développement durable en Italie. Ils utilisent seulement les cépages indigènes de la région dont les plus vieux clones de Montepulciano.

Reconnaissance

90 points - James Suckling (mill. 2020)
Médaille d'or - Berlinger Wine Trophy 2024 (mill. 2019)
Médaille d'or - Beringer Wein Trophy (mill. 2018)
91 points - James Suckling (mill. 2018)

Pays	Italie	**Producteur**	Feudo Antico
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	montepulciano
Appellation	Tullum DOCG	**Conservation**	10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil Robe rubis intense aux reflets grenats

Nez Nez de cerise rouge et cerise noire, ronce, réglisse, violette, tabac et cuir. Arômes secondaires délicats de pain grillé, de vanille et d'épices provenant du vieillissement en fûts de chêne français

Bouche Acidité fraîche et lumineuse, tanins solides, mais doux et légèrement granuleux. Corps moyen avec une finale persistante

Accord mets/vin Côte de bœuf ou filet de bœuf au poivre, foie de veau, côte de veau grillée, ravioli avec sauce à la viande, Osso Buco, filetto di manzo, côtelette d'agneau.

Commentaires Macération longue sur les peaux à température contrôlée dans des cuves en d'inox. Fermentation malolactique complète.
Élevage partiel en fût et 18 moins suivants en cuves de ciment vitrifiées.

En une ligne Vin rouge qui se distingue par sa forte personnalité, sa complexité olfactive et ses notes fruitées enrichies d'élégantes nuances épicées.