ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Massifitti Veronese IGT

ROU783

Historique

Depuis 1887, la famille Tessari est dédiée à la culture de la vigne dans la région de Soave, la région de production de vin blanc la plus ancienne d'Italie. Soave Classica est une zone limitée avec un sol et un microclimat unique, située à 296 mètres d'altitude. Le domaine de douze hectares est localisé dans deux petites zones avec des caractéristiques uniques et inimitables, celles de Fitta et Castellaro.
La cave moderne et efficace de Suavia a été conçue pour produire des vins blancs en utilisant la meilleure technologie disponible, afin d'obtenir le meilleur du raisin indigène de la région. Il y avait deux points cruciaux à respecter à la conception de la cave. Le premier étant de développer une structure capable de faire le meilleur usage possible de la gravité afin de réduire au minimum le mouvement du moût et du vin. Le deuxième était de créer un style architectural qui se mariait parfaitement avec le paysage.

Reconnaissance

93 points - James Suckling (mill. 2018, 2019, 2021 et 2022)
91 points - Wine Spectator (mill. 2018, 2019 et 2020)
93 points - Vinous (mill. 2018)

Pays	Italie	**Producteur**	Suavia Azienda Agricola
Région vinicole	Vénétie	**Cépage(s)**	trebbiano di soave
Appellation	Bianco Veronese IGT	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	11 - 13 °C		

Description

Oeil Jaune paille brillant avec des reflets dorés

Nez Notes de fleurs blanches (lys et jasmin), de pêche, d'abricot et de poire avec une touche minérale (silex).

Bouche Vin onctueux aux saveurs de poires mûres, d'herbes aromatiques avec une trame minérale une finale fraîche.

Accord mets/vin Excellent avec huitres et sushis. poissons grillées, pieuvre braisée. Tacos de poisson, poke bowl au saumon. Risotto d'homard.

Commentaires La parcelle du Massiffiti est situé sur le microclimat FITTÀ reconnu comme l'un des meilleurs Crus de la vallée du Soave. L'altitude y est de 312m sur des coteaux pentus avec exposition sud et sud-est. Le sol y est volcanique avec forte présence de basalte.
Vendange manuelle.
Vinification : Pressurage doux en grappes entières. Fermentation de 15 jours avec levures indigènes uniquement.
15 mois d'élevage sur lies en cuve inox, plus 12 mois en bouteille. Très légère filtration avant la mise en bouteille.
Pas de fermentation malolactique.
Sucre résiduel: 1,2 g/l

Biologique.

En une ligne Vin rare du fait qu'il est produit à 100% Trebbiano di Soave, un cépage qui était pratiquement disparu. Vin ne manquant pas de gras, bien aromatique et équilibré par une acidité parfaite.