ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Chianti Superiore Sassocupo Biologico

ROU789

Historique

Situé dans les collines de l'Arezzo, en Toscane centrale, il incarne une tradition vinicole centenaire, enrichie par une démarche moderne écologique et innovante. Ce vignoble est un exemple d'excellence en matière de viticulture biologique, mettant en avant le terroir toscan dans chaque bouteille. Vieux de quatre générations, l'histoire du domaine est intrinsèquement liée à celle de la famille Mancini, qui a su transmettre non seulement le vignoble, mais aussi la passion du vin et du terroir.

Reconnaissance

92 points - Luca Maroni (mill. 2021)

Pays	Italie	**Producteur**	Buccia Nera
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese, canaiolo
Appellation	Chianti Superiore DOCG	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	16°C		

Description

Oeil Robe rubis foncée

Nez Intense et complexe, avec de riches notes florales (violette)qui persistent, suivies d'arômes de fruits rouges mûrs avec des notes épicées et minérales en finale.

Bouche Rond, ample et savoureux avec une agréable sensation de chaleur. Les tannins sont vigoureux mais bien intégrés à la structure, et sont équilibrés par une agréable fraîcheur. La finale est très
longue et présente les parfums de fruits rouges rencontrés au nez. Après dégustation, on ressent une agréable astringence en bouche grâce aux tannins.

Accord mets/vin

Toute la cuisine italienne évidemment: gnocchi à la bolognese, Osso Bucco, carpaccio de boeuf, lasagnes.

Commentaires

ÂGE DES VIGNES : 25-50 ans
ALTITUDE : 350-450 mètres
COMPOSITION DU SOL : Sol de texture moyenne avec argile et gravier
EXPOSITION : Sud-Ouest
VINIFICATION : Fermentation alcoolique et malolactique spontanée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.
ÉLEVAGE : En fûts de chêne français de 30 hl pendant 12 mois et en bouteille pendant
minimum 2 mois.
Sucre résiduel: 0,5 g/l

Biologique.

En une ligne