



Rosso relativo

ROU802

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

Pays	Italie	Producteur	Buccia Nera
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	sangiovese, syrah, malvasia bianca
Appellation	Toscana Rosso IGT	Conservation	3 ans
Service	10-13°C		

Description

Oeil	Robe rubis très pâle aux reflets roses et violets
Nez	Net, intense et frais, il s'ouvre sur des notes de fruits rouges et de cerise noire.
Bouche	Léger et d'une belle acidité, avec des tanins très discrets. Les arômes de fruits rouges frais et la minéralité sont persistants.
Accord mets/vin	Il s'accorde idéalement avec des plats conviviaux comme la pizza, des fritures ou un barbecue estival. Servi légèrement frais, il accompagne aussi à la perfection des planches de charcuteries fines, des fromages doux ou des plats végétariens légers. Il est aussi un compagnon idéal tout simplement à l'apéritif

Commentaires

ÂGE DES VIGNES : 2008-2018

Altitude : 550 m

Composition du sol : Sol moyen composé de grès, de calcaire et d'argile

Exposition : Sud-Ouest

Vendanges : Seconde quinzaine d'août et début septembre

Vinification : Les raisins égrappés fermentent en cuves inox thermorégulées avec une courte macération de 4 jours. Les fermentations alcoolique et malolactique sont spontanées.

Élevage : 6 mois en cuve béton, puis 6 mois en bouteille

Sucre résiduel: 1 g/L

Biologique.

En une ligne

Un rouge de soif toscan bio d'une fraîcheur éclatante et au fruité croquant, idéal pour bousculer les codes de l'apéritif et ensoleiller vos moments de partage.