



## ● Purosangue Morellino Riserva

ROU609

### Historique

Ce vignoble toscan de la région de Maremma est apparu sur le radar des guides et magazines spécialisés récemment et pourtant il est déjà un incontournable. Situé à flanc de collines en bord de mer Méditerranée, la brise marine rafraîchit la vigne et assure sa santé ce qui favorise une culture dans le respect de la nature environnante. Que ce soit par son approche respectueuse du terroir et de l'environnement avec des pratiques axées sur le développement durable ou pour son intervention minimaliste lors de la vinification, Federico Terenzi ne laisse rien au hasard et son succès n'est pas une question de chance.

### Reconnaissance

Le prestigieux Gambero Rosso lui a attribué le titre de « Meilleur nouveau producteur d'Italie ». - Le Wine Enthusiast le place dans les 20 Toscans rouges qui redéfinissent la tradition toscane.

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	TERENZI
<b>Région viticole</b>	Toscane	<b>Cépage(s)</b>	100% sangiovese
<b>Appellation</b>	Morellino di Scansano RISERVA	<b>Conservation</b>	10 à 12 ans
<b>Service</b>	17°C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis intense avec des reflets qui tendent sur le grenat

#### Nez

Bouquet complexe. On pense au parfum des fruits rouges bien mûrs, bois exotique, tabac blond, cuir, cannelle et poivre rose.

#### Bouche

Un vin qui a de la concentration tout en donnant une impression de rondeur.

### Accord mets/vin

Toutes viandes rouges; gibiers, gigot d'agneau, Osso Buco, rôti de veau sauce au Marsala, carré d'agneau aux tomates confites, rôti de porc au romarin, entrecôte et frites.

### Commentaires

Le territoire de Scansano est situé au cœur de la Maremma. Cette région est la nouvelle chouchou des producteurs de vin toscan. Élevage de 12 mois en barrique suivi de 6 mois minimum en bouteille avant la vente. Sucre résiduel: 1,5 g/l

### En une ligne

Rouge de Toscane complexe, élégant, parfumé avec de la concentration en bouche sur une texture velouté.