Importation de vin ROUCET Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Campaccio Collezione

10253044

Historique

C'est en plein cœur de la Toscane la plus authentique qu'en 2019 Adriana et Urs Burkard ont donné vie à Arillo in Terrabianca, une réalité œnologique unique avec trois âmes différentes enracinées dans trois domaines : Terrabianca in Chianti Classico, il Tesoro in Maremma et Colle Brezza dans le Val d'Orcia. Leur but est simple, mais ambitieux : faire des vins uniques et fascinants avec une forte connotation territoriale, suivant les principes de la viticulture biologique et minimaliste. Chaque vin revendique son individualité et reflète les spécificités du terroir dont il est issu.

Reconnaissance

95 points - Antonio Galloni (mill 2020) 92 points - Falstaff (mill 2020) 90 points - James Suckling (mill 2019) 92 points - Wine Enthusiast (mill 2019) 91 points - Falstaff (mill 2019) 91 points - Luca Maroni (mill 2019)

Pays	Italie	**Producteur**	Terrabianca
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	40% sangiovese, 30% cabernet sauvignon, 30% merlot
Appellation	IGT Toscana	**Conservation**	15 à 20 ans
Service	18° C		

Description

Oeil

Rouge rubis intense à reflets grenat.

Nez

Des arômes d’épices, de tabac, de vanille, de fruits rouges, de chocolat et de cèdre, suivi de notes animales.

Bouche

Très belle concentration et équilibre entre l’acidité, les tannins et la matière. Explosion de saveurs en bouche, impeccable.

Accord mets/vin

Fricassé de champignons sauvages; viandes rouges rôties sauce au poivre, gibiers; gigot d'agneau, magret de canard aux cerises, porc sauce madère, veau aux girolles, vieux Cantal, Parmesan 24 mois

Commentaires

Collezione, un vin d'élite aux qualités uniques qui représente la plus haute expression du terroir de la Maremme. Il est le résultat d'une sélection œnologique attentive de raisins Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot provenant des meilleurs vignobles. Vinification en cuve inox à température contrôlée. Macération post-fermentaire sur les peaux pendant 7 à 10 jours. Élevage en cuves inox sur lies fines, puis en fûts de chêne français de premier et deuxième passage pendant 20 mois, suivi de 12 mois de vieillissement en bouteille.

En une ligne

Le meilleur vin produit par Terrabianca. C'est élégant, puissant et hyper complexe.