



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



● Obvius Rosso

15263233

Historique

Salcheto, c'est l'histoire d'un vignoble détenu par trois passionnés du vin qui après 30 ans à produire de très grands vins, toujours applaudis par la critique, ont décidé de pousser encore plus loin leur désir de perfectionner leurs crus. Le défi est d'autant plus impressionnant que pour ce faire, ils se sont donné une marche à suivre qui se doit de respecter entièrement le développement durable et ceci non seulement dans la façon de cultiver la terre, mais aussi dans l'interaction avec les employés et même la communauté locale. Leur démarche est si exceptionnelle que le réputé guide des vins Gambero Rosso leur a décerné le Sustainable Winery of the Year Award en plus de les citer comme exemple à suivre pour une viticulture durable en Italie et ailleurs dans le monde. Le domaine est bien sûr 100% biologique et biodynamique. En 2021, Robert Parker leur a décerné le "Robert Parker Green Emblem" qui, très rarement attribué, reconnaît les producteurs ayant atteint des niveaux exceptionnels de développement durable.

Reconnaissance

90 points - Wine Spectator (mill 2020) 90 points - Vinous (mill 2020)

Pays	Italie	Producteur	SALCHETO
Région viticole	Toscane	Cépage(s)	100% sangiovese
Appellation	IGT Rosso di Toscana	Conservation	5 à 7 ans
Service	14°C à 16°C		

Description

Oeil

Rouge pourpre brillant aux reflets violets

Nez

Il présente au nez des fruits noirs intenses avec des notes terreuses d'asperge et de poivre vert.

Bouche

Le vin est frais et d'une acidité vive qui rehausse l'intensité et la profondeur de ses saveurs de fruits rouges. Un vin rouge remarquable avec une bonne structure et des tannins fins et souples.

Accord mets/vin Braisé de porc au cidre. lapin aux olives, souvlaki de poulet

Commentaires Vin nature Élevage en cuve inox durant 4 mois et 6 mois en bouteille Mis en bouteille sans ajout de sulfite. Non filtré. Sucre résiduel: 2 g/l

En une ligne