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 Selezione

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

Pays	Italie	**Producteur**	Terrabianca
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	70% sangiovese, 30% cabernet sauvignon
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

- Ce vin est le résultat de l'assemblage des meilleurs sangiovese provenant du 1er vignoble de Terrabianca qui est situé sur la commune de Radda au coeur de l'appellation Chianti Classico et du cabernet sauvignon provenant du deuxième vignoble situé dans la région de Maremma dans le sud de la Toscane voisin des célèbres Sassicaia et Ornellaia - Vendange exclusivement manuelle début octobre - Table de trie pour s'assurer que seul les raisins s'approchant de la perfection seront utilisés lors de l'élaboration de cette cuvée d'exception. - 24 mois d'élevage en fût de chêne dont 50% neuf en plus d'un vieillissement en bouteille de 12 mois avant d'être mis en vente. - Fait partie de l'avant -garde "Top-Quality" des rouges de Toscane. - Vignes en coteaux à une altitude moyenne de 400 pieds, excellente exposition SUD et SUD-EST. - Terroir en étage composé de calcaire, de sable et d'argile.

En une ligne

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