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

Chianti Riserva Tenuta Di Campriano Biologico

ROU786

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

Médaille d'argent - Mundus Vini (mill. 2020)

Pays	Italie	**Producteur**	Buccia Nera
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	100% sangiovese
Appellation	Chianti Riserva DOCG	**Conservation**	5 à 10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Robe d'un rubis intense avec des reflets grenats

Nez

Le nez est intense avec des notes de baies noires et de prunes, puis s'ouvre sur des arômes épicés de cacao et de réglisse.

Bouche

En bouche, il est très doux et ample. Les tannins sont présents, mais enveloppants et chaleureux soutenus par une bonne acidité qui laisse présager un bon potentiel de vieillissement. Bonne persistance et longueur qui complètent la dégustation avec une agréable astringence.

Accord mets/vin

Toute la cuisine italienne évidemment: gnocchi à la bolognese, Osso Bucco, carpaccio de boeuf, lasagnes.

Commentaires

VIGNOBLE : 20-50 ans ALTITUDE : 450-550 mètres TYPE DE SOL : argile et gravier EXPOSITION : Sud-Ouest VINIFICATION : Les raisins sont vinifiés dans des cuves en acier à température contrôlée. La fermentation alcoolique et malolactique spontanée se produit dans des cuves en acier inoxydable avant que les vins ne soient transférés dans des fûts de chêne. ÉLEVAGE : en fûts de chêne de 30 hl pendant 24 mois et en bouteille pendant 6-8 mois. Sucre résiduel: 0,11 g/L

En une ligne