



● Campaccio

00928119

Historique

En seulement 15 ans, Roberto Guldener, le passionné derrière Terrabianca a su apporter à ses Crus tout ce qu'un vin aspirant aux plus hauts honneurs doit avoir. De la matière noble, une structure des plus élégantes et une concentration lui permettant un beau potentiel de vieillissement. Les efforts soutenus et la rigueur apportée aux moindres petits détails, jumelés à l'extraordinaire terroir, ont propulsé Terrabianca dans le club très sélect des vins procurant à coup sûr de grandes émotions.

Reconnaissance

TOP 100 WINE SPECTATOR : WINES OF THE YEAR - Wine Advocate : " The Campaccio 2008 is very, very beautiful...the balance is beyond reproach ". - Wine Spectator : "Terrabianca is on a high right now". - MAGAZINE DECANTER : L'œnologue de Terrabianca, Vittorio Fiore apparaît dans le TOP TEN des meilleurs Winemakers de Toscane. 2008 WA | 92+ 2007 WS | 93 2006 WS | 91 2005 WS | 90

Pays	Italie	Producteur	Terrabianca
Région viticole	Toscane	Cépage(s)	70% sangiovese, 30% cabernet sauvignon
Appellation	IGT Toscana	Conservation	10 à 15 ans
Service	18° C		

Description

Oeil

Rouge rubis intense à reflets grenat.

Nez

Des arômes nobles d'épices, de tabac et de vanille se marient aux notes de petits fruits noirs comme les bleuets et le cassis. À l'aération, le cèdre, la menthe séchée, le cuir et de légères notes animales apparaissent.

Bouche

Concentrée, déjà équilibrée, alliant souplesse et harmonie, minéralité, boisé élégant et surtout fruits mûrs.

Accord mets/vin

Fricassée de champignons sauvages; viandes rouges rôties sauce au poivre, gibiers; gigot d'agneau, magret de canard aux cerises, porc sauce mère, veau aux girolles. Fromages : Vieux Cheddar ou vieux Parmesan.

Commentaires

- Terrabianca est situé sur la commune de Radda au cœur de l'appellation Chianti Classico. - Vendange exclusivement manuelle avec études de la maturité. - 15 mois d'élevage en barrique 50% neuve + 12 mois de bouteille avant la mise 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 de grande qualité composé de couches de craie, de sable et d'argile.

En une ligne

L'exemple parfait du raffinement des grands vins de Toscane. La structure du cabernet est parfaitement complétée par la finesse du sangiovese.