

DRINKS.

Russo Ceppitaio Toscana IGT 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50056221
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Azienda Agricola Russo, Via Forni 71, Podere La Metocchina, 57028 Suvereto, Italie
Marque	Russo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	9-10 mois
Dégustation	Corps moyen avec des tannins équilibrés. Des arômes de cerises, de framboises, de fraises, de fruits noirs, de tabac et de vanille se déploient.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de 55% Sangiovese et 45% Ciliegiolo, Colorino, Cannaiolo, Merlot et Cabernet Sauvignon.
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Remise de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages, pizzas & pâtes, viandes rouges, viandes blanches

Description

La famille Russo est enracinée dans la viticulture depuis quatre générations. L'arrière-grand-père des propriétaires actuels - les frères Michele et Antonio - a émigré en Amérique au milieu du XIXe siècle, mais est revenu en Italie après 50 ans et a jeté les bases de l'entreprise actuelle à Val di Cornia. L'exploitation familiale s'est toujours consacrée à plusieurs branches de production, mais principalement à l'oléiculture, à la viticulture et à l'élevage de bovins laitiers. 12 hectares sont plantés de vignes - principalement de Sangiovese, bien que des variétés telles que Colorino, Cannaiolo, Giacomino, Cabernet Sauvignon et Merlot trouvent également leur place. En 1998, les frères ont décidé d'embouteiller eux-mêmes leurs vins. Depuis lors, ils ont développé un portefeuille gérable composé de trois vins rouges et d'un vin blanc.

Russo Ceppitaio tire son nom de la plante herbacée "Ceppita" (*Dittrichia viscosa*), qui est plus commune dans les pâturages méditerranéens et les sites envahis par l'homme. Le mélange rouge se compose de 55% de Sangiovese et de plus petites quantités d'autres variétés. Les raisins restent en contact avec les peaux pendant sept jours, tandis que la fermentation se poursuit pendant dix jours. Le vin fermenté fini passe un total de six mois dans une combinaison de cuves en acier inoxydable et de barriques usagées avant de mûrir en bouteille pendant trois à quatre mois.