

DRINKS.

Maremma Senz'altro Nudo Rosso 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500575
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Agricola del Nudo, Azi. Ag.Stefano Bambagioni, Via delle sante Mariae, 52 58100 Grosseto (GR), Italie
Marque	Nudo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes mûrs de baies noires et de légères notes épicées. Corps moyen avec une acidité présente et une fraîcheur agréable. Baie, cerise et longévité en bouche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 80% Sangiovese, 20% Syrah
Etiquette	minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2020
-----------	------

En accord avec	cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes
-------------------	--

Description

Lorsque l'œnologue suisse Roland Krebser a fait connaissance avec le vignoble biologique de 2 ha de l'agriculteur italien Stefano Bambagioni, il a su qu'il avait trouvé quelque chose de très spécial. Le projet commun NUDO est né dans le but de proposer des vins authentiques, purs, honnêtes et simples provenant de la ferme biologique de la Maremme toscane. Au début, ils ont produit quelques bouteilles à titre d'essai, qu'ils ont consommées eux-mêmes ou servies à des amis ou des invités de la cave. En 2012, la première production plus importante de 3000 bouteilles a suivi. Aujourd'hui, Roland Krebser et Stefano Bambagioni ont trois vins DOC et un vin IGT dans leur gamme. Le NUDO Rosso est élaboré à partir de raisins des variétés Syrah et Sangiovese, cueillis à la main et soigneusement sélectionnés. La fermentation de trois semaines sur les peaux de raisin se fait à l'aide de levures autochtones. Le vin vieillit ensuite pendant huit mois dans des cuves en acier inoxydable et, dans une moindre mesure, dans des barriques avant d'être mis en bouteille en juin.