

Azienda agricola Rigoli Campiglia Val di Cornia Italie.

Accordo blanc.

Le vignoble de Nelusco Pini se situe près de Livourne dans la Massa Maritima. Les collines peu élevées ploient sous les vignes et les oliviers qui font la part belle de la région. Depuis quelques années les producteurs de vins y investissent temps et argent. Le terroir est beau, riche en calcaire ,très bien irrigué et de très belle qualité nutritionnelle ; il favorise la production de grand vins. Les parcelles sont très sélectionnées et trouver un producteur ici n'est pas aisé, modestie sans doute et pas de publicité tout se cache dans l'attente de l'acquéreur idéal. Les vins sont très différents d'une production à une autre et à sélectionner selon des critères bien définis mais le bonheur est réellement dans la bouteille. J'adore ce genre de région sauvage ou l'amateur doit collaborer intensément avec ses passions et y trouver sa perle rare.

Les vins de Nelusco Rigoli sont élégants, savoureux et je dirais irrésistiblement gourmands. Concentration, élégance et saveurs intenses.

Saveurs et informations : Cépages 25% Vermentino- 20% Ansonica- 55% Trebiano 13°
Accordo est léger et rafraichissant, sa robe est claire d'un jaune pâle. Au nez comme en bouche vous y retrouverez l'impression du jardin de fleurs et de fruits à pâte blanche. Légère minéralité vu son voisinage proche à la mer.

SERVICE : A consommer frais mais non glacé ce qui lui ôterait l'expression savoureuse et tendre des fruits du jardin .Utiliser des verres élégants de taille moyenne .

CUISINE : Est idéal pour les apéritifs et entrées en tous genres. Vin fin dont la concentration est légère mais agréablement parfumé.

GARDE : Peut se garder 3 ans maximum dans un endroit frais.

Pinto Billen

Tél : +32 (0)2 734 90 05 - Gsm : +32 (0)473 49 31 05 - Fax : +32 (0)2 734 90 05

E-mail : billen.pinto@saveursdetoscane.be