

Azienda agricola Rigoli Campiglia Val di Cornia Italie.

Assiolo rge.

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 Pini sont élégants, savoureux et je dirais irrésistiblement gourmands. Concentration, élégance et saveurs intenses.

**SAVEURS-INFORMATIONS**

Cépages : 50% Merlot-25% Cabernet Sauvignon-25% Cabernet Franc. 13.5° alcool.

En ouverture et sans décantation Assiolo est fermé sur ses fruits rouges noirs concentrés. Dès aération, le vin se densifie et révèle une robe chatoyante d'un beau ton rubis riche en tonalités et très vibrante. Plus en avant sur l'ouverture, le panel devient complexe avec sa minéralité et personnalité du terroir. Les saveurs de cerises cuites au four, la cannelle, la pâte à biscuit le poivre noir, l'encre et la saveur de la charcuterie Copa ajoute une part de gourmandise à l'ensemble. Le vin est pulpeux, soyeux riche et spécial. L'élevage sous bois d'une durée de 12 mois offre une belle complexité et je dirais excentricité à cette bouteille que j'affectionne. Tout dans ce vin est dans le confort et l'élégance de la matière.

**SERVICE** : A déguster après une demi- heure de décantation .Malgré tout, la décantation d'Assiolo reste indispensable pour révéler la complexité du terroir qui se veut ici plus original encore grâce à son approche de la mer.

**CUISINE** : Est idéal pour les apéritifs chics accompagnés de belles charcuteries et de pains de campagnes cuits au feu de bois , ensuite tous repas gastronomiques.

**GARDE** : Peut se garder 6 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](mailto:billen.pinto@saveursdetoscane.be)