

Azienda agricola Rigoli Campiglia Val di Cornia Italie.

Montepitti 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.

**Saveur-informations :** Cépages 85% Sangiovese-15% Merlot. 13° alcool. Belle robe grenat aux tonalités chaleureuses et vibrantes. En aération la robe se révèle grasse et parfumée de fruits rouges noirs très murs, plus loin encore dans l'ouverture le cuir et le kirsch ramènent le vin à ses belles origines de terroir et lui confèrent force vitalité et personnalité. Le Sangiovese de la région est d'une grande souplesse, il est assez différent des vins très riches et tannique de la région de Bolgheri et de Morelino de Scansano. Le long de la dégustation les saveurs de terre, cuir, jujube léger, prunes et tabac noir feront la part belle à la production idéale que Nelusco recherche pour l'élaboration de ses vins. Élégance, concentration, velouté et terroir maîtrisé. Bref des vins gourmands.

**SERVICE :** A déguster sans décantation dans de beaux grands verres pour une aération plus ample.

**CUISINE :** Est idéal pour les apéritifs et tous repas en général.

**GARDE :** Peut se garder 4 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)