

Azienda agricola Rigoli Campiglia Val di Cornia Italie.

Testalto 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 : 70% Cabernet Sauvignon- 30 % Merlot. 14 ° alcool.

Au premier regard la robe du vin est d'un beau ton grenat foncé. Après aération le vin se densifie pour former de très nombreuses jambes grasses chatoyantes et odorantes. Dans le prolongement de l'aération apparaissent des arômes de cerises au kirsch de pain légèrement toasté, de caramel, de cire d'abeilles, de charcuterie Coppa et les tons poivrés. Le panel des sensations olfactives et gustatives est très complet, suave et gourmand .Dans son bon rythme de croisière vous retrouverez encore les senteurs et saveurs de la magique boîte à cigares (mélange d'épices exotiques et cigare Havane) et de venaison ...après à vous de me le dire....

SERVICE : A déguster après une demi- heure de décantation .Malgré sa souplesse, la décantation de Testalto est indispensable. Le cabernet Sauvignon révèle dans ce vin un très beau potentiel de terroir. Un élevage de 14 mois en futs Français ,La situation du vignoble proche à la mer et le style de Nelusco Pini font de ce vin un régal à partager entre amis. Dans la garde et le long de vos dégustations vous apprécierez son évolution toute en nuances.

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