



GRILLESINO

NACCHERO 2022

Toscana IGT

Importation privée

Région: Toscane

Cépages : 100% Ciliegiole

Vinification : Nacchero est le pur Ciliegiole de Grillesino. Les origines de cette vigne ne sont pas claires : certains prétendent qu'elle aurait été importée par des pèlerins revenant du sanctuaire de Saint-Jacques de Compostelle en Espagne (« Ciliegiole di Spagna »), d'autres pensent qu'il s'agit du « Ciliegiole dolce » décrit par Soderini au XVII^e siècle donc d'origine absolument indigène. Cultivé dans la Maremme depuis plus de 170 ans, il trouve ici son habitat idéal ; le nom est dû à la fois à la forme du raisin (gros et rouge intense) et aux notes de cerise. Compte tenu de sa faible acidité, il est rarement travaillé seul, malgré ses fortes caractéristiques fruitées et son excellente capacité de maturation : Nacchero propose une version fraîche tout en fruit. Les raisins sont vendangés manuellement, délicatement pressés, fermentés et macérés pendant environ 2 semaines à 15°C. Après la fermentation malolactique, au printemps, le vin vieillit 6 mois en acier et 2 autres en bouteille, sans filtration préalable pour garantir son intégrité.

Dégustation : Rouge rubis brillant, extrêmement limpide. En bouche, il est harmonieux, riche de notes de cerises mûres et d'agréables notes de petits fruits rouges. Doux et persistant en bouche, c'est un vin frais, élégant et innovant dans ses sensations. Finale moyennement persistante.

Code SAQ : 15193271

UVC : 6

