

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---------------------------|--|
| Nom | Rosso Piceno Villa Bucci |
| Millésime | 2013 |
| Potentiel de garde | Jusque fin 2025 |
| Producteur | Villa Bucci |
| Style de vin | rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée |
| Appellation | DOC Rosso Piceno |
| Cépages | 70% montepulciano, 30% sangiovese |
| Description | <p>La famille Bucci, originaire de Montecarotto, un des 'Castelli di Jesi', entretient des liens étroits avec la viticulture depuis 1700. Il a cependant fallu attendre 1983 avant que le domaine embouteille et commercialise lui-même ses vins. Aujourd'hui, il est à la tête de 350 ha de terre où l'on cultive du maïs, des céréales, des tournesols et évidemment aussi de la vigne. Ces 20 dernières années, Ampello Bucci, a redynamisé la région, notamment avec l'aide d'un des meilleurs œnologues d'Italie, Giorgio Grai, en augmentant la densité dans les vignobles mais en minimisant le rendement.</p> <p>Sur ses 26 ha de vignobles, environ 21 se trouvent sur le territoire de la DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi. Le domaine dispose aussi de 5 ha de montepulciano et de sangiovese qui appartiennent à la DOC Rosso Piceno. On y travaille dans le plus grand respect de la vigne et de la nature, le domaine étant d'ailleurs certifié bio. Des rendements extrêmement maîtrisés et beaucoup de vieilles vignes (dont l'âge moyen est d'environ 35 ans) apportent aux vins de la Villa Bucci une finesse et une complexité uniques pour les vins de la région. L'assortiment du domaine comporte un verdicchio de base ('Bucci'), un verdicchio riserva ('Villa Bucci') et deux vins rouges DOC Rosso Piceno.</p> <p>Le Rosso Piceno a une couleur rouge grenat léger et un nez élégant sur des arômes fruités (prunes) et floraux (géraniums), café et épices. La bouche est raffinée sur les mêmes arômes, belle fraîcheur. La finale est persistente.</p> |
| Servir sur | barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier |
| Origine | Vignoble Santo Sebastiano et Santo Fortunato à Serra de' Conti, de 200 à 280m d'altitude. Terrain argilo-calcaire. Uniquement les vieilles vignes du domaine (40 ans) |
| Rendement | 60 quintaux par ha |
| Viticulture | Biologique |
| Vendange | fin septembre - début octobre |
| Vinification | Vinification classique avec un passage d'un an en foudres. Le vin repose ensuite 6 mois en bouteille |
| Elevage | 1 an en foudres |
| Analytique | Alc. 13% |
| Production | 5.000 bouteilles 0,75 |
| Recensmentscores | JamesSuckling.com: 92 |

