

# DRINKS.

## Russo Sasso Bucato Toscana IGT 2021 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40975921
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Azienda Agricola Russo, Via Forni 71, Podere La Metocchina, 57028 Suvereto (LI), Italie
Marque	Russo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	24 mois
Dégustation	Doux, corsé et puissant avec des notes équilibrées de chocolat et de fruits noirs.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de 50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------	-----------

---

Millésime	2021
-----------	------

---

En accord avec	grillades, veau et bœuf, agneau, porc
----------------	---------------------------------------

## Description

La famille Russo est enracinée dans la viticulture depuis quatre générations. L'arrière-grand-père des propriétaires actuels - les frères Michele et Antonio - a émigré en Amérique au milieu du XIXe siècle, mais est revenu en Italie après 50 ans et a jeté les bases de l'entreprise actuelle dans le Val di Cornia. L'exploitation familiale s'est toujours consacrée à plusieurs branches de production, mais principalement à l'oléiculture, à la viticulture et à l'élevage de bovins laitiers. 12 hectares sont plantés de vignes - principalement de Sangiovese, bien que des variétés telles que Colorino, Cannaiolo, Giacomino, Cabernet Sauvignon et Merlot trouvent également leur place. En 1998, les frères ont décidé d'embouteiller eux-mêmes leurs vins. Depuis lors, ils ont développé un portefeuille gérable composé de trois vins rouges et d'un vin blanc.

Le Russo Sasso Bucato est composé de proportions égales de Merlot et de Cabernet Sauvignon. Les raisins restent en contact avec les peaux pendant 15 jours, et la fermentation commence après trois jours de macération. Le vin passe un total de 16 mois en fûts de bois français et huit mois en bouteille. Le millésime 2021 conserve sa maturité optimale de consommation jusqu'en 2032.