LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso Piceno
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	DOP Rosso Piceno
Cépages	70% montepulciano, 30% sangiovese
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	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. 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. 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 persitente.
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
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	1 an en foudres
Analytique	Alc. 13%
Production	5.000 bouteilles 0,75