Rissoa

Nom	**Rissoa**
Appellation	Toscana Rosato igt
	Tenuta Campo di Sasso
Domaine viticole	Biserno
	Toscane
Pays	Italie
Type de produit	Rosé
Millésime	2024
Cépages	Cabernet franc
	Syrah
Vinification	La production du Rissoa commence par une récolte manuelle minutieuse des raisins: Cabernet franc et Syrah. Une fois récoltés, les raisins sont refroidis et délicatement pressés. La fermentation se déroule dans des cuves inox à une température contrôlée, qui est graduellement augmentée vers la fin pour préserver les arômes. Après trente jours sur lies fines avec bâtonnage quotidien, le vin est élevé en bouteille pendant encore deux mois.
Saviez-vous?	Rosé qui exprime l'essence et le caractère unique du terroir de Bibbona. Le lien avec la côte tyrrhénienne se manifeste dans la robe rose pâle, le goût fruité et floral et les notes légèrement salées. Versatile, il se distingue par son acidité équilibrée et sa complexité aromatique. Rissoa est d'ailleurs le nom en italien de l'escargot de mer représenté sur l'étiquette.
Teneur en alcool	13 % vol.
Allergènes	Sulfites
Notes de dégustation	Le nez dévoile un bouquet de parfums légers et fruités de pamplemousse rose et d'abricot, auxquels s'ajoutent des notes florales et des nuances de thé et de camomille. En bouche, le Rissoa séduit par son acidité équilibrée, prélude à une finale agréable et légèrement piquante. Les arômes du nez se retrouvent à la dégustation et font de ce vin le compagnon idéal de la cuisine légère et des moments conviviaux.
Accords mets-vins	Aperitivo, Plats légers
Numéro d'article	1313.75C.2024.K06
Emballage	Carton de 6 bouteilles
Contenu	75 cl

Informations de 18.11.2026

Bindella
la vita è bella

Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG
Hönggerstrasse 115 8037 Zürich +41 44 276 60 60
bindella.ch