



[www.villa.com](http://www.villa.com)



# Villa Bucci

## Rosso Piceno Vieilles Vignes 2013

### HISTOIRE :

Le domaine Villa Bucci, situé à Ostra Vetere dans les Marches, est une référence majeure du vignoble italien depuis les années 1980 sous l'impulsion d'Ampelio Bucci, héritier d'une famille ancrée dans la région depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Si le domaine s'est imposé comme une signature incontournable du Verdicchio, il exprime également tout son savoir-faire à travers des cuvées rouges de grande précision.

Les vignobles sont implantés sur les collines des Castelli di Jesi, entre 200 et 300 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires bénéficiant d'une influence adriatique qui favorise l'équilibre entre maturité et fraîcheur. Ces conditions donnent naissance à des vins élégants, structurés et finement minéraux.

Cette cuvée Rosso Piceno issue de vieilles vignes associe Montepulciano et Sangiovese dans un style à la fois généreux et raffiné. L'élevage prolongé en grands foudres de chêne de Slavonie permet une évolution lente, révélant une texture soyeuse, une belle complexité aromatique et l'expression authentique du terroir des Marche.

<b>APPELLATION :</b>	Castelli de Jesi DOC
<b>RÉGION :</b>	Marche
<b>VIGNES:</b>	Montepulciano 70%, sangiovese 30%
<b>ALTITUDE :</b>	250-280m
<b>SOL:</b>	Argilo-calcaire
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	13%

### VINIFICATION:

Élevage de 24 mois en grands foudres de chêne de Slavonie, suivi d'un affinage en bouteille, permettant une intégration progressive des tanins et le développement d'une belle complexité aromatique.



### NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin offre un nez expressif de fruits noirs mûrs, dominé par la mûre et la cerise, accompagné de notes épicées, balsamiques et d'herbes aromatiques.

La bouche, de corps moyen, séduit par sa texture veloutée et l'élégance de ses tanins polis. L'ensemble, à la fois structuré et accessible, évolue vers une finale longue, juteuse et savoureuse, marquée par un bel équilibre entre fraîcheur et maturité.

### ACCORDS :

Tagliatelles au ragù de sanglier  
Côte de veau grillée, jus réduit  
Pecorino affiné ou parmesan  
Magret de canard rôti, réduction balsamique et figes

