



Cosimo Maria Masini - Nicole



Domaine	Cosimo Maria Masini
Pays et région d'origine	Italie - Toscane
Dénomination	IGT Toscana Sangiovese



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Nicole
Millésime	2021
Cépages	100% Sangiovese
Élevage	En cuves béton et fûts de chêne.
Prix	19,50 € 18,80 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Le domaine est situé dans la province de Pise et appartient à la famille Cosimo depuis 1800 et à la famille Masini depuis 2000. Il s'étend sur 40 Ha dont 15 sont dédiés à la culture de la vigne. C'est Maria Masini, juriste en droit des affaires, qui a dirigé ce domaine. En 2012, elle s'est associée à Francesco De Filippis, expert en agriculture bio et en biodynamie. Donc, ici la nature dirige et oriente les hommes et pas le contraire. La propriété appartenait à un riche Russe qui l'a abandonnée... Si vous êtes dans la région, allez donc à San Miniato et essayez d'avoir une visite au domaine. Vous serez très bien reçu!

Caractéristiques du vin

Ce vin séduit par ses tanins agréables et veloutés, ses arômes sombres et complexes, ainsi que par sa structure rafraîchissante qui souligne son potentiel de vieillissement harmonieux. Une merveille et suite à l'abandon du propriétaire Russe..., nous avons eu un prix de fou proposé par les nouveaux propriétaires (nécessaire pour financer les gros problèmes de trésorerie). Normalement ce vin est **vendu à plus de 40 € au domaine...**

Consommation et garde

Vin à boire après 30 minutes d'ouverture et qui se gardera jusqu'en 2030.

Température de consommation idéale: 16 à 18 °C

Accord Mets vin:

Ce Sangiovese nature « Nicole » 2021 sera sublime avec une bistecca alla fiorentina légèrement grillée, des pappardelle al ragù ou une tagliata de bœuf aux herbes. Ses tanins veloutés et sa fraîcheur équilibrent parfaitement les plats riches en saveurs. Il accompagnera aussi très bien un fromage affiné comme le Pecorino Toscano ou une charcuterie italienne de qualité pour un accord plus convivial.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins de Toscane

La Toscane est l'une des régions viticoles les plus emblématiques d'Italie et un véritable berceau de l'identité œnologique du pays. Située au centre de la péninsule italienne, elle couvre environ **23 000 km²** et compte plus de **58 000 hectares de vignes**, soit environ 8 % du vignoble national. Cette région produit en moyenne **2,5 millions d'hectolitres de vin par an**, dont près de 90 % sont des vins rouges. La Toscane bénéficie d'un **climat méditerranéen** avec des étés chauds et secs, des hivers doux et un ensoleillement généreux. La mer Tyrrhénienne joue un rôle clé en régulant les températures, tandis que les collines (qui couvrent près de 70 % du territoire) apportent des amplitudes thermiques bénéfiques à la maturation lente et équilibrée des raisins.

Le cépage roi est le **Sangiovese**, qui représente environ **70 % des plantations** et donne naissance aux plus grandes appellations : **Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano** ou encore les IGT Toscana, qui permettent plus de liberté dans les assemblages. Ces vins se distinguent par leur robe rubis brillante, leur acidité rafraîchissante, leurs tanins élégants et leurs arômes de cerise, de violette, d'épices et parfois de cuir après quelques années de garde.

La Toscane compte **11 DOCG** (dénomination d'origine contrôlée et garantie), **41 DOC** et plusieurs IGT. Les **Super Toscans**, nés dans les années 1970, ont largement contribué à la renommée mondiale de la région : des cuvées haut de gamme souvent issues de Sangiovese assemblé à des cépages bordelais (Cabernet Sauvignon, Merlot), élevées en barriques et offrant un style moderne et ambitieux.

Enfin, la région ne se limite pas au vin : ses paysages vallonnés, ponctués de cyprès et de villages médiévaux, participent à son charme unique. Déguster un verre de Sangiovese face aux collines de San Miniato ou de Montalcino, c'est goûter à l'âme de la Toscane, une terre où l'histoire, l'art et la viticulture sont intimement liés.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be