

# 'Rumia' Rosato 2020

## Società Agricola Bollina



Le vin rosé Bollina 'Rumia' 2020 réunit à merveille le goût de l'Italie et la légendaire « dolce vita » de notre voisin. Cette cuvée de sangiovese et de merlot venue des quatre coins du pays séduit l'expert Luca Maroni grâce sa magnifique légèreté : 99 points magistraux ! Bravo !

Type	<b>Rosé</b>
Producteur	<b>Società Agricola Bollina</b>
Cépage	<b>Sangiovese Merlot</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>8-10°C</b>
Degré d'alcool	<b>13 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2022</b>
Élevage	<b>Cuve inox</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 99/99 Points Luca Maroni

« Sensations : cette cuvée est un rosé magnifique caractérisé par sa concentration importante, une rondeur somptueuse au palais et une claire intégrité aromatique. La trace de sa haute densité réside dans la masse glycinée qui tapisse le verre, dans l'intensité et la puissance de son parfum, dans la longueur de ses notes de framboise à chaque étape de sa dégustation. Le goût est doux, rond et parfaitement irisé. Nous observons un bel équilibre entre acidité, tanins savoureux et le charme des raisins. En résumé, ce côté fruité harmonieux et pulpeux atteint le nez avec un maximum de pureté et de clarté. Ce vin illustre l'effet du plus grand respect technique lors de la vinification. Chapeau bas. »

## Critiques et notes

### Luca Maroni :

À propos du domaine : « La Bollina élabore des vins d'une perfection sensorielle sans pareille. »

## Note de la rédaction

Vénétie, Piémont, Pouilles et Sicile. Le Nord rencontre le Sud. Et, avec la Toscane, le centre de l'Italie répond également présent à l'appel. Ceci est une évidence pour le domaine Bollina. En effet, l'œnologue Andrea Bernardini travaille sans relâche afin de refléter le terroir du pays entier dans ses vins. Jusqu'à présent, il a vinifié les raisins des différentes régions séparément. Il franchit désormais une étape supplémentaire. Avec son rosé 'Rumia' 2020, il marie non seulement les terroirs aux mille facettes du pays, mais transporte également le style de vie typiquement italien. Autrement dit : la dolce vita vous attend dans votre verre. Et ce sous son plus bel aspect. Cette cuvée de sangiovese et de merlot est une réussite sur toute la ligne. Nous ne sommes pas les seuls à partager cet avis : l'expert de référence en Italie, Luca Maroni, est lui aussi sous le charme. Le résultat : 99 points ! Difficile de faire mieux...

## Note de dégustation

Rien que la robe rose clair de ce vin est une promesse estivale. Le bouquet rempli d'emblée les attentes. Les arômes de fleur blanche sont en parfaite harmonie avec les notes de cerise et de fraise mûre. En bouche, nous remarquons immédiatement un magnifique équilibre. La fraîcheur fruitée y joue la carte de l'élégance. Les nuances florales se manifestent de nouveau au cours de la longue finale. Un grand séducteur des plus dynamiques !

## Accords mets & vin

Ce rosé conviendra très bien à l'apéritif. Il accompagnera parfaitement une chaude soirée d'été ! Du poisson sous toutes ses formes sera également un délice. Vous pouvez tout aussi bien le déguster avec un plateau d'antipastis.

## Domaine

### La noblesse des vins piémontais

Le domaine Società Agricola Bollina se trouve à Serravalle Scrivia, un petit village viticole d'environ 7 000 habitants, à une vingtaine de kilomètres au sud-est d'Alexandrie, au cœur du Piémont. Depuis des siècles, la propriété de 120 ha est la résidence d'une vieille famille issue de la noblesse italienne et originaire de Gênes, les Marquis Figari. En plus du domaine de 25 ha, elle comprend un hôtel 4 étoiles, un palais des congrès et un terrain de golf.

## Un rosé frais et harmonieux

Le vin Bollina 'Rumia' Rosato 2020 est un assemblage de sangiovese (60 %) et de merlot (40 %). Les raisins proviennent des différents vignobles du domaine répartis dans le pays entier. Après les vendanges, les baies ont été soigneusement pressées. Aucune macération n'a eu lieu, d'où la jolie couleur rose clair. Le moût a fermenté pendant quatorze jours entre 10 et 12°C en cuves inox. Il y a ensuite vieilli pendant quelques temps à basse température. Durant cette période, les lies ont été remuées à plusieurs reprises afin de préserver la fraîcheur et le bel équilibre de la cuvée.