



CHIANTI CLASSICO 2022 DOCG

Spécialité par lot

CASTELLARE
DI CASTELLINA

*Située dans la commune de Chianti Classico de Castellina, ce vin de Castellare est issu d'un assemblage principalement le cépage Sangiovese local, **Sangiovese**. Les recherches entreprises à la fin des années 1970 ont permis à Castellare d'isoler ce clone et de créer ce style unique à la Toscane.*

Cépage: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Période de vendange: Octobre

Vinification: En cuve d'inox avec fermentation malolactique partielle. Vieillessement 7 mois dans des barriques de second passage et 7 mois de raffinement en bouteille.

Description: La couleur de ce Chianti Classico est ce rouge rubis typique du Sangiovese. Le nez est parfumé, frais avec d'agréables notes de fruits rouges, de réglisse, de cassis avec un soupçon de vanille. En bouche, il est souple, frais et savoureux avec une belle finale fruitée. Excellent Chianti.

Dégustation: Un vin polyvalent, il s'accorde bien avec des plats structurés, mais aussi avec des viandes en sauce et des fromages affinés.

Code SAQ : 14426379

Prix : 26,75\$

Prix licencié : 24,59\$

UVC : 12

