



CASTELLARE
DI CASTELLINA

Il Poggiale Chianti Classico Riserva 2022 DOCG Spécialité par lot

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

Cépage: 90% Sangioveto, 5% Canaiolo, 5% Ciliegiolo

Période de vendange: Mi-Octobre

Vinification: En cuve d'inox avec fermentation malolactique. Vieillessement de 12 à 18 mois dans des barriques neuves et 12 mois de raffinement en bouteille.

Description: Robe rubis soutenue. Le nez présente des parfums typiques de violette et de cerise ainsi qu'une note minérale. Il s'ouvre immédiatement en bouche avec une fraîcheur et des saveurs de fruits dominant la partie médiane de la dégustation, tandis que la finale agréable offre des notes fruitées.

Dégustation: Il accompagne les viandes rouges grillées, des plats mijotés de gibier et divers fromages affinés.

Code SAQ : 15383075

Prix : 82,25\$

Prix licencié : 71,54\$

UVC : 6

