

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Cépages: 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5%

Merlot.

Âge moyen des vignes: 15-20 ans.

Sol: argileux, riche en squelette, de texture moyenne.

Vendanges: fin Septembre - mi-Octobre.

Vinification: longue macération rouge traditionnelle en cuves automatisées, suivie d'une fermentation malolactique et d'un vieillissement ultérieur, dont une partie en grands fûts de chêne. Deux mois supplémentaires en bouteille pour permettre au vin de reposer.

Alcool: 13.5% by vol.

Sucres résiduels: 2 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis profond avec des reflets violets.

Nez: notes de baies rouges, complexées par des épices et

des nuances balsamiques.

Bouche: bonne structure et persistance; le vin se caractérise

par des tanins souples et veloutés.

Accompagnements: idéal avec les soupes, les entrées traditionnelles, les charcuteries, les viandes blanches et les fromages à maturation moyenne.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.



