

## Chianti Riserva DOCG 2020

Spécialité par lot

*Leonardo da Vinci*

*Les vins de Villa da Vinci sont obtenus à partir de raisins cultivés dans les vignobles entourant le domaine et produits selon les indications du Metodo Leonardo®. Le nom des vins est historique, original et ancien, faisant référence aux terres appartenant à la famille de Léonard dans la campagne Vinci. Les Cru de la famille da Vinci sont aujourd'hui les Cru di Villa da Vinci.*

**Région :** Toscane

**Cépage:** 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Autres

**Vinification:** Après les vendanges, les raisins sont vinifiés. La fermentation a lieu en cuves d'acier pendant une période de 12 à 14 jours, à une température contrôlée à température de 28-29°C. L'élevage a lieu en fûts de chêne français pendant une durée de 10 mois.

**Description:** De couleur rouge pourpre et de bonne clarté. Au nez, des notes de fruits mûrs d'abord émergent, comme la cerise et la groseille, ennobli par un léger piquant de vanille et cannelle. L'examen gustatif révèle une structure pleine, où les sensations douces sont parfaitement intégrées aux tanins soyeux et équilibrés. Belle acidité et une finale agréable, avec une bonne longueur de saveurs. Parfait en apéritif ou accompagne les viandes grillées. Servir à 18°C.

**Code SAQ :** 13524479

**Prix :** 17,95\$

**Prix licencié :** 16,83\$

**UVC :** 12

