



## Chianti Classico Riserva 2020 DOCG

Importation privée



*Située dans la commune de Chianti Classico de Castellina, ce vin de Castellare est issu d'un assemblage principalement le cépage Sangiovese local, Sangiovetto. 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% Sangiovese, 10% Canaiolo

**Période de vendange:** Octobre

**Vinification:** En cuve d'inox avec fermentation malolactique partielle. Vieillessement 15 mois dans des barriques de second passage et 15 mois de raffinement en bouteille.

**Description:** Le nez est parfumé, frais avec d'agréables arômes de fruits rouges, de réglisse, de violette et une légère touche de vanille. Dominé par les notes typiques du Chianti Sangiovese. Il exprime une douceur agréable sur le palais. Il est rond, doux et sapide, avec un tanin qui devient de plus en plus velouté au fil du temps.

**Dégustation:** Il accompagne les viandes rouges et blanches rôties, convient très bien à la volaille, au lapin et divers fromages.

**Code SAQ :** 14746559

**Prix :** 47,30\$

**Prix licencié :** 40,50\$

**UVC :** 6

