



CASTELLARE
DI CASTELLINA

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, 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: 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 : 15336851

Prix : 51,00\$

Prix licencié : 44,36\$

