

Chianti Classico Riserva 2021DOCG

ASTELLARE DI CASTELLINA

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, 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% Sangiovese, 10% Canaiolo

Période de vendange: Octobre

Vinification: En cuve d'inox avec fermentation

malolactique partielle. Vieillissement 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

