# Chianti Classico Riserva 2019
## DOCG
Importation privée

*Nichés dans les collines du Chianti Classico, à 10 minutes de Sienne, nos vignobles de 105 hectares ont été plantés en sélectionnant la meilleure zone pour chacun de nos Sangiovese, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Chardonnay*.

**Région:** Toscane

**Cépages** : 100% Sangiovese

**Vinification :** Fermentation alcoolique en petites cuves d'inox sous température contrôlée, macération en cuves d'inox pendant 15 jours environ; fermentation malolactique en fûts de chêne. Vieillissement en gros fûts pendant 18-20 mois.

**Dégustation** : Robe rouge rubis intense avec des nuances pourpres, des notes de cerise, de violette, de framboise et de vanille. Des tanins élégants et soyeux avec une bonne persistance et une finale rapide.

**Code SAQ :** 14875271
**UVC** : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O. Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com