

VIN de CHIANTI CLASSIQUE DOCG



Raisins

Sangiovese 85%
Cabernet Sauvignon 15%

Dénomination

DOCG Chianti Classico

Données analytiques

Alcool : 13,30°C
Extrait sec : 30 g par litre
Phénols : 2453 par litre

Vignes

Altitude : 300 m
Forme de cultivation :
Cordon Eperonné
Densité : 5000 ceps par hectare
Herborisation artificielle des terrains avec le Trèfle souterrain
Production moyenne : 55 quintaux par hectare

Techniques de production

Fermentation et vinification à température contrôlée.

Macération de 18 g avec contrôle analytique du potentiel phénique.

Le vin mûrit pendant 12 mois dans des tonneaux de 15 hl (Sangiovese) et des barriques de rouvre français (Cabernet Sauvignon)

Caractéristiques sensibles

Intense couleur rouge rubis.

Bouquet de fruits mûrs à baie rouge, marasques et vanille.

Riches goûts de fruits issus d'un flot de tanines et saveurs épicées.

Température de boisson : 16-18°C

Dégustation

A déguster avec des viandes rouges et blanches de divers types (volaille, gibier à la broche, etc. ; et fromages de chèvre faits.

Confections

carton de 6 bouteilles de 0,750 litre

bouteille de 0,750 litre dans un étui singulier

carton de 6 bouteilles de 0,750 litre en étuis singuliers.

