



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2013

Cepages : 100% Sangiovese.

Zone d'origine : Gaiole in Chianti.

Dénomination : Chianti Classico Riserva DOCG

Type de sol : schisto – calcaire – cailleteaux

Type de viticulture: Vin biologique en conversion.

Production : les raisins sont sélectionnés dans les meilleures parcelles et récoltés à la main dans de petites caisses de 10 Kg. Les grappes sont éraflées et foulées avant d'arriver aux cuves en inox où elles vont fermenter. La fermentation alcoolique se poursuit pendant 7 à 10 jours à une température moyenne entre 28°C et 30°C. À la fin de la fermentation, la durée de la post-macération est contrôlée par des dégustations fréquentes et peut se prolonger de quelques jours à quelques semaines. Le vin est alors soutiré et transféré aux cuves en inox pour subir la fermentation malolactique. À l'issue de cette fermentation, le vin est encore soutiré dans des barriques de chêne français de 225 L, 300 L et 350 L pour vieillir pendant 22 à 24 mois.

Degré alcoolique : 13 % vol.

Couleur : rubis profond.

Arôme : ce vin possède un bouquet riche et complexe, où les fruits rouges se combinent à des notes florales et des notes de pin et révèlent peu à peu des notes de caramel.

Bouche : vin corsé, élégant, avec une bonne acidité, une belle structure de tannins et des notes fines de chocolat en fin de bouche.

Mets/Accords: idéal pour accompagner un coq au vin, du rôti de bœuf, et des fromages tels que le pecorino, le taleggio ou l'emmental.

Service : Servir à 16-18°C.

Récompenses:

Gilbert & Gaillard 2016 : 93/100

