



LE MICCINE CHIANTI CLASSICO DOCG 2014

Raisin : 90% Sangiovese – 5% Malvasia Nera et 5% Colorino

Zone d'origine : Gaiole in Chianti.

Dénomination : Chianti Classico DOCG.

Type de sol : schisto-calcaire, caillouteux.

Exposition : sud, sud-ouest.

Type de Viticulture : Biologique en voie de certification

Production : Les raisins sont sélectionnés, cueillis à la main et déposés dans de petits caissons de 10KG. Les raisins sont éraflés et pressés avant d'être fermentés dans une cuve en Inox. La fermentation alcoolique dure entre 7 et 10 jours à une température d'environ 28-30°C. À la fin de la fermentation la durée de la macération sera jugée par plusieurs dégustations et peut durer de quelques jours à quelques semaines. Le vin est ensuite soutiré puis transféré dans une autre cuve en inox pour la fermentation malolactique. Lorsque le Chianti Classico a terminé sa fermentation il est transféré dans des barriques de chêne français de 350 L ou des foudres de 45hL ou le vin vieillira pendant 12 à 14 mois.

Alcool : 13 % vol.

Couleur : rubis brillante.

Arôme : Un nez de fruits rouge, des arômes floraux dominant sur les notes d'épices.

Bouche : Le fruit est aussi présent en bouche. Une bonne acidité et des tannins soyeux donnent au Chianti Classico Le Miccine toute son élégance

Mets/accords classiques : ce Chianti Classico est un assemblage traditionnel qui respecte le raisin Sangiovese. Excellent pour accompagner les bruschettas italiennes, les antipasti à l'huile d'olive, la viande de bœuf grillée et des fromages tels que le brie.

Service : Servir à 15-17°C.

Récompenses :

Gilbert & Gaillard 2016 : 93 points.

Rubis profond, brillant. Nez net, profond, s'ouvrant sur un fruit précis, arrière-plan boisé très discret. Attaque charnue, polie, précise sur le fruit. Texture soyeuse, fraîcheur gourmande. Belle bouteille remarquablement construite.

