

Chianti Superiore

DOCG



Un Chianti Superiore au bouquet riche et fruité à base de Sangiovese de nos vignobles. Affiné 9 mois en fûts de chêne, de vin est l'un de nos meilleurs produits, apprécié pour son élégance inimitable, un cadeau de notre terroir, allié à un goût moelleux et velouté.

CÉPAGE: Sangiovese, avec de petites quantités d'autres cépages.

TERROIR: sableux (80%) avec de l'argile (15%) et du limon (5%), de couleur foncée, de profondeur moyenne et avec présence de fossiles.

DENSITÉ DE PLANTATION: 5000 pieds à l'hectare.

SYSTÈME DE CONDUITE: cordon de Royat à 80 cm du sol

RENDEMENT À L'HECTARE: 70 quintaux

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main, placés dans des paniers de 200 kg et transportés à la cave. Après une sélection rigoureuse, ils sont éraflés et pressés. Macération de 10 à 12 jours selon les millésimes, avec remontages fréquents à une température d'environ 28 ° C. La fermentation malolactique a lieu dans des cuves en béton. En décembre, le vin est mis en fûts de 18 hl où il reste 6 mois. S'ensuit un affinage final d'au moins 6 mois en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge vif avec une légère teinte grenat. Intensément riche au nez avec des notes de fruits rouges et de violette. D'abord doux au palais, sa fraîcheur éclatante rend la finale fruitée extrêmement agréable.

ACCORDS

Notre Chianti Superiore se marie bien avec les pâtes à la sauce à la viande, les viandes rouges, le gibier et les fromages affinés. Grâce à son caractère, c'est un accompagnement idéal de la cuisine traditionnelle toscane et italienne. Excellent aussi avec le tartare de viande ou de thon.