


CASTELLO DI VERRAZZANO

Chianti Classico Riserva 2017

64,78\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

\$	Frais de service	9,53\$
	Code produit	15036815
\$	Prix licencié	55.26\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Toscane
🏷️	Appellation	Chianti Classico
🏆	Qualité	Riserva
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 95 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le château de Verrazzano est situé à Greve in Chianti, au cœur de la région du Chianti Classico, entre Florence et Sienne. Les vignobles, réimplantés par la famille Cappellini à partir de 1958, s'étendent de la limite du bois à toute la vallée sous-jacente, dans des limites inchangées depuis des siècles. La fertilisation est organique et les vendanges sont exclusivement effectuées à la main.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis, brillante, lumineuse, avec de légers reflets grenat. Le nez dégage des arômes de fruits rouges mûrs, suivis de notes de tabac, de poivre noir et de bois doux, qui deviennent plus complexes avec la maturité. D'abord liant et plein, les tanins se marient bien avec la composante fruitée. La bouche est persistante et s'exprime avec une excellente profondeur.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation à température contrôlée avec un maximum de 28°C et macération pendant 15-17 jours avec de fréquents remontages et foulages. Affinage obtenu en fûts de chêne de petite capacité (20 hl) pendant 24 mois minimum, suivi d'un affinage de 6 mois en bouteilles.

