

CASTELLO DI VERRAZZANO

Chianti Classico 2019

37,23\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

| | | |
|----|--------------------------|---------------------------------------------------------|
| \$ | Frais de service | 5,48\$ |
| | Code produit | 14904086 |
| \$ | Prix licencié | 31.76\$ |
| | 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 |
| 🍇 | Cépage(s) | Sangiovese 95 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 13.5% |
| 🍷 | 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

Couleur rouge rubis avec des reflets violacés, parfum intense, riche en saveurs de fruits rouges mûrs comme la cerise et la mûre mélangées à des notes florales. Le goût est harmonieux et d'un grand équilibre, de bonne structure, sapide, avec des stries de chêne, une composante tannique fine et douce et d'agréables notes de fruits rouges.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation à température contrôlée avec un maximum de 28°C et macération pendant 15 jours avec de fréquents remontages et foulages. Affinage en fûts de chêne français de capacité moyenne (33 hl) pendant au moins 18 mois, suivi d'un affinage de 4 mois en bouteilles.

