

# **Abate di Sant Agnese Chianti Classico DOCG Italy (TUSCANY) – 2020**

## **Domaine**

### **Abate di Sant Agnese**

Beau domaine situé à Castellina in Chianti. Petit domaine familial, mais avec de grands vins et beaucoup de respect pour la nature.

## **Vinification**

Après une sélection et une cueillette manuelles, les raisins sont contrôlés une seconde fois et rassemblés en petits bouquets et traités dans un appareil spécial appelé diraspatrice. La fermentation se déroule sous une température contrôlée de 25-26 degrés Celsius pendant 15 jours. La fermentation malolactique en acier inoxydable dure 30 jours à une température de 20-21 degrés Celsius. Après 12 mois d'élevage, le vin est ensuite mis en bouteille.

## **Dégustation**

Couleur rouge rubis. Un bouquet intense, fin et élégant avec des impressions de violettes et d'épices. En bouche, une attaque charpentée, à la fois douce et puissante avec des accents de cerises, de framboises et de roses. En finale, ce chianti a une fraîcheur agréable.

## **Mets adaptées**

Risotto | Fondue | Canard

## **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese (90%), Colorino (5%), Canaiolo (5%)

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16 °C

pdf.general.flavour-profile: Fruitig licht

