

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

