



CASTELLARE
DI CASTELLINA

Il Poggiale Chianti Classico Riserva 2021 DOCG

Importation privée

Située dans la commune de Chianti Classico de Castellina, ce vin de Castellare est issu d'un assemblage principalement le cépage Sangiovese local, Sangiovese. Les recherches entreprises à la fin des années 1970 ont permis à Castellare d'isoler ce clone et de créer ce style unique à la Toscane.

Cépage: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Cilieggiolo

Période de vendange: Mi-Octobre

Vinification: En cuve d'inox avec fermentation malolactique. Vieillessement de 12 à 18 mois dans des barriques neuves et 12 mois de raffinement en bouteille.

Description: Robe rubis vibrante et vive. Le nez présente des parfums typiques de fleurs de violette et de cerise ainsi qu'une note minérale. Il s'ouvre immédiatement en bouche avec une fraîcheur et une saveur dominante la partie médiane de la dégustation, tandis que la finale agréable offre des notes fruitées parfumées.

Dégustation: Il accompagne les viandes rouges ou du gibier et divers fromages affinés.

Code SAQ : 15336252

Prix : 69,75\$

Prix licencié : 60,67\$

UVC : 6

