



Chianti Classico Riserva 2019

DOCG

Importation privée

Nichés dans les collines du Chianti Classico, à 10 minutes de Sienne, nos vignobles de 105 hectares ont été plantés en sélectionnant la meilleure zone pour chacun de nos Sangiovese, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Chardonnay.

Région: Toscane

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification : Fermentation alcoolique en petites cuves d'inox sous température contrôlée, macération en cuves d'inox pendant 15 jours environ; fermentation malolactique en fûts de chêne. Vieillessement en gros fûts pendant 18-20 mois.

Dégustation : Robe rouge rubis intense avec des nuances pourpres, des notes de cerise, de violette, de framboise et de vanille. Des tanins élégants et soyeux avec une bonne persistance et une finale rapide.

Code SAQ : 14875271

Prix : 47,30\$

Prix Licencié : 40,50\$

UVC : 6

