Wijnfiche

# Abate di Sant Agnese - Riserva | Chianti Classico DOCG Italie (TUSCANY) — 2021

## 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, assemblés en petites grappes et transformés dans un appareil spécial appelé diraspatrice. La première fermentation a lieu à une température contrôlée de 25-26 degrés Celsius pendant 20 jours. La deuxième fermentation malolactique en acier inoxydable dure 30 jours à une température de 20-21 degrés Celsius. Après 12 mois supplémentaires dans des fûts en inox, le vin est vieilli pendant 8 mois supplémentaires dans des fûts en bois. Il est ensuite mis en bouteille et stocké pendant 3 mois supplémentaires avant d'être mis sur le marché.

## Dégustation

Couleur rouge rubis foncé. Arômes intenses de fruits des bois et d'épices. En bouche des fruits de la forêt (baies rouges), du bois et de la vanille, avec une longue et belle finale.

## Mets adaptées

Sanglier | Agneau | Cuisse de cerf

## Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Sangiovese
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants




DULST wijn met advies - Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be