

Abate di Sant Agnese | Chianti Classico DOCG Italie (TUSCANY) – 2022

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 récolte manuelle, les raisins sont contrôlés une deuxième fois. Après, ils sont mis en grappes et transformés dans un dispositif spécial qu'on appelle diraspatrice. La première fermentation a lieu à une température contrôlée de 25-26 degrés Celsius pendant 15 jours. La deuxième fermentation malolactique en acier inoxydable dure 30 jours à une température de 20-21 degrés Celsius. Après 12 mois de vieillissement, 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

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

