Wijnfiche

Tregole - Chianti Classico | Chianti Classico DOCG | BIO Italie (TUSCANY) — 2024

Domaine

Azienda Agricola Tregole

La Fattoria Tregole est située à Castellina in Chianti, au cœur du Chianti Classico, entre Sienne et Florence. L'histoire du domaine remonte à 1003, lorsque Tregole était déjà mentionné comme exploitation agricole. Depuis que la famille Conte a repris le domaine, ce lieu historique est préservé dans le plus grand respect de la tradition. Aujourd'hui, Sophie Conte dirige les 5,5 hectares de vignes, avec une attention particulière portée au Sangiovese, à l'oléiculture et à la préservation du paysage. Les vignobles sont situés entre 500 et 580 mètres d'altitude sur des sols pierreux. Le domaine possède notamment des vignes de Sangiovese plantées en 1956, ainsi que des plantations plus jeunes datant de 1999 à 2019.

Vinification

Ce Chianti Classico provient de vignobles situés en altitude, entre 530 et 580 mètres. Le Sangiovese y exprime pleinement sa fraîcheur et sa pureté. La vinification est douce, sans extraction excessive ni influence boisée marquée. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en cuves de ciment, afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. Les sols sableux et pauvres en calcaire de Tregole apportent également une subtile minéralité ainsi qu'une légère touche saline.

Dégustation

Un Chianti Classico élégant et frais, aux arômes de cerises mûres, de petits fruits rouges et de baies sauvages, accompagnés de délicates notes florales et épicées. La bouche est juteuse et raffinée, avec une belle fraîcheur, des tanins souples et une subtile touche minérale. La finale est fraîche, harmonieuse et élégante.

Mets adaptées

Pizza | Pâte | Pasta Bolognaise | Tagliatelle

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Sangiovese (100%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 17 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

