

CARPINETO CHIANTI CLASSICO

Terroir

Le Chianti Classico est produit sur une terre qui s'étend entre Florence et Sienne, où des villages perchés au sommet de collines d'oliviers, peuplent le paysage.

Vinification et vieillissement

La macération pelliculaire et la fermentation se déroulent à température contrôlée. Le vieillissement se fait en fût de chêne pendant au moins six mois, puis en bouteille.

Caractéristiques

Sa robe de teinte rubis est d'une bonne intensité, et son nez assez puissant, d'où émanent des arômes dominants de fruits noirs, de fleurs séchées et de sous-bois, créent de subtiles effluves de cuir. Ce rouge possède une grande fraîcheur et est doté de tannins serrés. Le tout est également agrémenté par des saveurs de fruits secs et de violette. Sa bouche souple culmine dans une longue finale.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges grillées, ou du gibier.



Producteur

Carpineto

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

80 % Sangiovese, 20 % Canaiolo

Pays / région

Italie, Toscane

Appellation

Chianti Classico (DOCG)

Format

750 ml

Degré d'alcool

12,5 %

Température de service

17 à 18°C

Pastille de goût

Aromatique et charnu

Disponible dans ces provinces

- Québec