

Chianti Classico Riserva DOCG

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	80 % Sangiovese, 20 % Canaiolo
Appellation	Chianti Classico (DOCG)
Producteur	Carpineto
Pays	Italie
Région	Toscane
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Température de service	17 °C
Disponible	Québec, Ontario, Colombie-britannique, Alberta, Manitoba
Statut SAQ	Spécialité par lot

 CAMPAGNE FINANÇÉE CONFORMÉMENT AU REG. EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Vinification et vieillissement

La macération des peaux et la fermentation se déroulent à température contrôlée. Le vieillissement est effectué en barriques de chêne de formats et d'origines différentes pendant un an minimum. Le vin est ensuite transféré en cuves inox. L'affinement se poursuit en bouteilles pour une période minimale de dix mois. Carpineto a choisi de prolonger le vieillissement au-delà du deux ans minimal requis pour un Riserva de cette appellation, en faisant ainsi sa signature.

Caractéristiques

Robe rubis intense avec des reflets grenat. Des arômes élégants, harmonieux et persistants avec des notes de vanille et de framboise. En bouche, un vin structuré mais souple, généreux et d'une grande richesse.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges grillées ou rôties, du gibier et des fromages assez relevés.

Codes produits

Québec : 10300023, Ontario : 47118, Colombie-britannique : 130278, Alberta : 682559, Manitoba : 305987

