

Carpineto Chianti Classico

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	12,5 %
Température de service	17-18 °C
Disponible	Québec, Colombie-britannique, Manitoba, Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Écosse
Statut SAQ	Produit régulier

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

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.

Codes produits

Québec : 478891, Ontario : 356048, Colombie-britannique : 130187, Manitoba : 130187, Nouveau-Brunswick : 8003015700363, Nouvelle-Écosse : 1021949

