



CONTE DI CASTIGNANO

CHIANTI DOCG RISERVA 2022



Dénomination et Nom:

Chianti DOCG Riserva - Conte di Castignano.

Cépages: 95% Sangiovese, 5% Colorino.

Origine du territoire: Nos vignobles se situent sur les collines d'Empoli, Certaldo et Montespertoli, entre 150 et 350 m d'altitude. Les sols argileux avec présence de calcaire sont idéaux pour exprimer toute l'élégance du Sangiovese.

Système de culture: Partiellement en cordon, partiellement en Guyot.

Année de plantation: Vignobles de 10 à 15 ans.

Densité: 5.000 pieds par hectare.

Production: 1,5 / 2 kg de raisin par pied.

Vendange: Partiellement mécanique et partiellement manuelle.

Vinification: Après l'éraflage suit le foulage avec légère rupture de la baie. Le moût est ensuite refroidi à 8°- 10°C pendant 1 à 2 jours en cuves d'acier, puis la fermentation est lancée avec une macération de 10 à 15 jours.

Affinage: En acier inoxydable et en grands fûts de 20 Hl pendant 12 mois.

Notes de dégustation: Couleur rouge pourpre intense. Nez séduisant avec des notes de cerises noires et d'épices telles que la vanille et la cannelle ; des notes balsamiques apparaissent avec le vieillissement. En bouche, il est compact, léger et bien équilibré en tanins.

Accords mets-vins: Accords mets-vins : Adapté aux plats de pâtes à la sauce ragù, gibier en ragoût, viande grillée. À partir de la dixième année, il devient un excellent vin de méditation.



Capacité de vieillissement:
Plus de 10 ans.



Température de service
16°C en été, 18°C en hiver.



Rouge



750 ml



13%