



CONTE DI CASTIGNANO

CHIANTI DOCG 2022

Dénomination et Nom:

Chianti DOCG - 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 5 à 7 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 pendant 6 mois.

Notes de dégustation: Arômes nets et attrayants de petits fruits rouges. Notes florales avec des touches épicées. En bouche, il est enveloppant avec des tanins bien intégrés et offre une finale bien structurée et fraîche.

Accords mets-vins: Excellent avec des hors-d'œuvre, comme des charcuteries et des crostinis toscans, des plats de pâtes à la sauce ragù et des viandes grillées.



Capacité de vieillissement:
10 ans.



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



Rouge



750 ml



13%