



CONTE DI CASTIGNANO

## CHIANTI CLASSICO DOCG 2023



### Dénomination et Nom:

Chianti Classico DOCG - Conte di Castignano.

**Cépages:** 90% Sangiovese, 10% Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera.

**Origine du territoire:** Nos vignobles sont situés au cœur des collines toscanes, à quelques kilomètres au nord de Sienne, s'étendant sur environ 7 hectares. Les sols sont principalement argileux avec présence de calcaire.

**Système de culture:** Cordon.

**Année de plantation:** de 1995 à 2005.

**Densité:** 6.000 pieds par hectare.

**Production:** 1,3 kg de raisin par pied.

**Vendange:** Manuelle, avec une sélection minutieuse des grappes.

**Vinification:** Après l'éraflage suit le foulage avec une 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 maximale de 10 à 15 jours.

**Affinage:** L'élevage se prolonge pendant 10 mois en acier inoxydable. Après la mise en bouteille, le vin suit un affinage en bouteille d'au moins 3 mois.

**Notes de dégustation:** Un vin au caractère authentique, harmonieux et élégant, d'une couleur rouge rubis brillante. Au nez, il présente des arômes floraux, avec des notes de cerise et des touches d'épices douces. En bouche, il est structuré, soutenu par un tannin vif mais velouté, avec une finale fraîche et persistante.

**Accords mets-vins:** Adapté aux plats de pâtes à base de viande ou aux risottos aux champignons, aux viandes rouges cuisinées avec des épices, aux rôtis et aux fromages moyennement affinés.



**Capacité de vieillissement:**  
Plus de 10 ans.



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



Rouge



750 ml



13,5%