Chianti Classico Riserva 2019

Robe rubis. Tandis que son bouquet associe fruits secs et fleurs, ce chianti séduit grâce à ses notes boisées en bouche. Finale moyenne agréable.

Producteur	Capannelle
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	DOCG
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2027 - 2029
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319898
Accord mets et vins	Plats mijotés, Bœuf, Fromage
Avis	Gambero Rosso 3/3 James Suckling 92/100

Vinification

Macération traditionnelle pendant 3 semaines. Fermentation malolactique. Le vin est ensuite élevé dans des fûts de chêne français et slavon pendant 20 mois, puis en cuve en acier pendant 12 mois supplémentaires et en bouteille pendant 6 mois.

Terroir

Ce vin reflète parfaitement le terroir du Chianti Classico. Il forme pour ainsi dire un paysage en bouteille. Les sols sont dominés par le calcaire.

Histoire

Dans les ravissantes collines du Chianti, le village médiéval de Castello d'Albola est un lieu incomparable doté d'une histoire et d'une vie artistique riches, au cSur d'un paysage à l'harmonie exceptionnelle et sans pareille. Le domaine a appartenu aux plus grandes familles aristocratiques de Toscane, comme les Acciaioli, les Samminiati, les Pazzi et les Ginori Conti, avant de passer aux mains de la famille Zonin en 1979, qui s'en occupe depuis avec dévotion. Elle a ainsi élargi à la fois les surfaces viticoles et l'exploitation agricole, qui s'étend aujourd'hui sur plus de 900 hectares, dont 150 hectares de vignes.