

Abate di Sant Agnese - Riserva | Chianti Classico DOCG Italië (TUSCANY) – 2020

Domaine

Abate di Sant Agnese

Beau domaine situé à Castellina in Chianti. Petit domaine familial, mais avec de grands vins et beaucoup de respect pour la nature.

Vinification

Après une sélection manuelle minutieuse et une récolte, les raisins sont acheminés vers la cave. Là-bas, ils sont soumis à un deuxième tri et traités avec le '*diraspatrice*'. Le moût de raisin fermente pendant 20 jours à une température constante de 25 à 26 °C. La fermentation malolactique est également réalisée, suivie d'un vieillissement prolongé de 12 mois en cuve inox et de 8 mois en fûts de chêne. Trois mois après la mise en bouteille, le vin est finalement mis sur le marché.

Dégustation

Couleur rouge rubis sombre. Arômes intenses de fruits des bois et d'épices. En bouche, des fruits des bois (baies rouges), du bois et de la vanille, avec une finale longue et agréable.

Mets adaptées

Sanglier | Agneau | Cuisse de cerf

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18 °C

pdf.general.flavour-profile: Complex structuur tanninerijk - top (Rood)

