



PATTINI CHIANTI RISERVA

Origine	: Italie
Appellation	: DOCG Chianti Riserva
Millésime	: 2019
Cépage(s)	: 95 % Sangiovese – 5 % Canaiolo.

PRESENTATION :

Le Chianti est une DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita) de la Toscane, une grande région de vin située le long de la côte Tyrrhénienne.

La zone de production est limitée aux provinces de Florence, de Sienne, d'Arezzo, de Pistoia, de Pise et de Prato.

PATTINI ' LE SAVOIR FAIRE ' :

Il n'est pas fréquent de déboucher des bouteilles qui racontent la synergie parfaite entre la terre, la vigne et l'homme à travers leurs saveurs et leurs sensations .

Vendange : Manuelle , ensuite les grappes sont éraflées.

Longue macération : La fermentation est effectuée sur environ 14-18 jours à température contrôlée .

Élevage : Chaque cépage est élevé séparément en cuve inox thermorégulée spécialement conçue pour l'extraction délicate du tanin et de la couleur.
Ensuite un long passage en Barrique 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Robe grenat rubis soutenu aux reflets violets.

Nez : Le délicieux parfum séduit par des arômes de fruits rouges mûrs, complétés par de subtiles impressions de violette et d'épices.

Bouche : La bouche enchanteresse est veloutée par l'équilibre entre le fruit mûr, la fraîcheur et la rondeur des tanins.
Ce Riserva élevé en fûts de chêne offre une grande finesse et est délicieux à déguster.

Suggestions gourmandes :

Risotto aux cèpes, sauté de veau Marengo, côte de bœuf à la moelle....

