

PATTINI

CHIANTI



Origine	: Italie
Appellation	: DOCG Chianti
Millésime	: 2020/21
Cépage(s)	: Sangiovese 90% - Canaiolo 10%

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.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Robe grenat rubis soutenu aux reflets violets.

Nez : Un merveilleux bouquet , beau fruité de baies noires, délicates épices.

Bouche : En bouche , ce chianti est bien équilibré , frais et velouté , la finale est savoureuse. Très bon rapport qualité prix !

Suggestions gourmandes :

Parfait avec les viandes rouges, un Spaghetti bolognaise , les antipasti.

