



Continent du Vin

VIGNANO- Odissea Chianti Docg- 2011

Cépages et terroir

Producteur: Vignano

Viticulture et Vinification: Walter Fromm

Appellation d'Origine: Chianti, plus particulièrement sur l'aire de Colli Fiorentini

Cépage: 80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera

Sols: Sol composé entre 40 et 60% de sable, maintenant les vignes dans un état de stress hydrique constant. Afin d'éviter ce stress, la plante développe son système racinaire en profondeur. Cela se remarque lors de la dégustation, les vins de Vignano ont ses notes particulière de « terroir », plus minérales et plus élégantes que d'autres Chianti.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle en petites caisses de 20 kgs max.

Vinification: La fermentation dure environ 10 jours. Le levurage est naturelle. L'intensité du pressurage s'adapte à la qualité de la vendange et avant toute chose, à la qualité des tannins. Il faut qu'ils soient présents et très élégants. L'élevage en fût n'a pas de durée déterminée, cela dépend du millésime. Il a lieu en vieux fût (3-5ème vin) ou dans des tonneaux de 500 litres. L'objectif final de Walter est de trouver l'équilibre parfait entre le fruit et la complexité apportée par l'élevage.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur profonde rouge rubis, un vin équilibré et structuré. La première impression en bouche est incroyable : ronde et aromatique, une saveur fruitée et une bouche élégante qui se termine dans une finale harmonieuse.

Servir avec des plats traditionnels italiens : pasta à la sauce tomates, osso bucco, pizza maison, etc.

Conseils de Consommation et garde

Continuera à s'améliorer encore pendant 5 à 8 ans.
Ouverture 2 heures avant dégustation, servir à 18°C.



Certifié issu de l'agriculture biologique