



Continent du Vin

## VIGNANO- L'Unico Chianti Docg- 2014

### Cépages et terroir

**Producteur:** Vignano

**Viticulture et Vinification:** Famille Fanucci

**Appellation d'Origine:** Toscana DOCG - 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 : rouge rubis intense avec le violet

Nez : fruité et très agréable, avec des notes de cerise, de mûre et de prune mûre.

Bouche : bonne structure, équilibré avec une bonne finition, bouquet légèrement épicé. .

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

