

Chianti Superiore DOCG - Villa Migliarina - 2017

Toscane - Italie

Le domaine :

Au cœur de la Toscane, le domaine de Migliarina & Montozzi est un véritable écosystème où l'on pratique l'agriculture biologique, à la vigne, dans les oliviers et sur l'ensemble du reste de la ferme. Situé sur la petite commune de Levane dans la province Toscane d'Arezzo, Migliarina & Montozzi borde le fleuve de l'Arno.



Cépages : 90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo

Appellation d'Origine : Chianti DOCG

Viticulture :

Exposition : Sud Ouest 270 m d'altitude

Sols : Silt Argileux (roche sédimentaire)

Age des vignes : Plus de 20 ans

Taille : Cordon de Royat

Vendange : Manuelle

Rendement : 60 hl



Vinification :

Fermentation Alcoolique : En cuve ciment à 24 °C

Élevage : 12 mois en cuve ciment

Œnologue : Beppe Rigoli



Dégustation :

Une couleur rubis foncée. Au premier nez légèrement fermé mais s'ouvre vite, avec des notes de fruits rouges, de cerise et d'humus. Une bouche soyeuse, ronde avec une belle acidité, des notes de cerise et d'anis avec une fin de bouche minérale et crayeuse.

Alcool : 13 %

Récompenses :

Slow Wine 2019, Wein Plus 87/100, Decanter : « un vin délicieux, soyeux et frais »



Conseils de consommation :

Température de service : 18 °C.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr