

# SENIO - 2016

ITALIE



## Le domaine Vignano :

Vignano se situe sur la commune de Certaldo au coeur de la Toscane et sur l'appellation Colli Fiorentini. Ce sont les frères Fanucci qui tiennent désormais les rênes du domaine engagé en Agriculture Biologique et Biodynamique.



### Cépages :

85 % sangiovese et 15 % merlot

### Appellation d'Origine :

Chianti DOC

### Viticulture et vinification :

Sols : alluvions avec des sous-sols calcaires.

Vendanges manuelles.

Après des fermentations en cuves inox, l'élevage a lieu en barriques "medium roasted" françaises, âgées de 2 à 5 ans.



### Elevage :

Viellissement en barrique pendant 12 mois.



### Dégustation :

Vin rouge foncé.

Notes de violette légèrement herbacées et de laurier. En bouche, les notes de fruits des bois, de chocolat et d'épices sont très harmonieuses.



### Analyses :

Alcool: 14 % ; pH: 3,39 ; Sucres Résiduels : < 1 g/l ; Acidité: 5.61 g/l

### Accords mets et vin :

Belle côte de boeuf, ragout, fromages à pâte dure, rotis de boeuf au poivre.



### Conseils de consommation :

Température de service : 16°

Carafage : 3 heures

Garde : 10 ans



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

# Continent du Vin



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD  
02 40 65 62 53 - [contact@continentduvin.com](mailto:contact@continentduvin.com)  
[www.continentduvin.fr](http://www.continentduvin.fr)