MIGLIARINA

VILLA MIGLIARINA

Migliarina et Montozzi appartient à la famille Bartollino- Baldelli depuis le XVII ème siècle. Les deux cousins Antonio et Carlo ont donc pris la suite familiale de ce domaine composé de deux superbes chateaux. Migliarina et Montozzi, c'est aujourd'hui une exploitation agricole biologique avec de la vigne, des bois, des céréales et des oliviers situé près de Bucine entre Sienne et Arezzo sur des sols argilo calcaire, des marnes et des limons. Les vigne sont situés sur l'aire d'appellation Chianti et Val d'Arno di Sopra.

Migliarina et Montozzi propose ici la cuvée Villa Migliarina Chainti Superiore DOCG, l'une des appellations les plus connues d'Italie dans une version toute en finesse et en fruit.

Italie | **Toscane** | **Chianti Superiore DOC**

Cépage : 90% Sangiovese 10% Canaiola

Type de culture : Bio

Terroir :

les vignes sont situées à Bucine à l'Est de Sienne, à 270 mètres d'altitude non loin du fleuve Arno. Vignes de plus de 20 ans, sur des sols crayeux et calcaire. L'ensemble du domaine est certifié en agriculture bilogique.

Vinification :

Vendange manuelle en septembre. La fermentation alcoolique a lieu en cuve ciment de 95 hl à température contrôlée. Puis élevage d'un an en cuve béton.

Notes de 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.

Accord Mets et Vin	Température	Garde
Les viandes grillées ou rôties, les pâtes bolognaises, les pizzas....	14/16°C	5/7 ans

CONTINENT DU VIN
Le Pinier - 44690 Château Thébaud
02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com
www.continentduvin.fr

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