



V23061075

### Chianti DOCG - cl 75

Le Chianti est un vin bien connu et l'un des principaux symboles de la grande tradition viticole italienne. Avec la marque Acino d'Oro, Bottega propose un produit de niche qui satisfait les palais les plus exigeants.



**Région de Production** Chianti Hills (Tuscany), Italy

**Cépages** Sangiovese, Cabernet, Merlot

**Plantes par Hectare:** 4000

**Syst Cultivation** Spurred cordon

**Vendange:** Premiers 10 jours d'Octobre

**RA Hectare:** 65 q/Ha

#### Caracteristiques

##### Région de Production.

- > La région du Chianti Classico est située entre Florence et Sienne. Le Chianti DOCG est produit près de Gaiole, à environ 300 m d'altitude. Grâce à cette altitude, les vignobles bénéficient d'une meilleure ventilation, réduisant les maladies et le risque de surmaturité, conduisant à des raisins d'excellente qualité.
- > Le climat continental, atténué par la proximité de la mer, se caractérise par des hivers doux et des étés chauds et secs avec de fortes variations de température du jour à la nuit.
- > Le sol est riche en calcaire, en particulier alberese (bon pour la tannicité et la structure) et galestro (rendant le vin élégant et apte au vieillissement).

##### Procedé de Production

- > Les raisins sont cueillis à la main, pressés et égrappés.
- > La fermentation se déroule dans des cuves en acier à température contrôlée, avec l'ajout de levures sélectionnées, avec une macération de 10-12 jours et des remontages quotidiens. Le processus de « remontage » consiste à casser le capuchon de la peau formée au-dessus des cuves lors de la fermentation. Les objectifs du « remontage » sont :
  - > Dissoudre les substances contenues dans la peau dans le moût;
  - > Aérer le moût pour favoriser la prolifération des levures ;
  - > Refroidissement du moût en fermentation.
- > Après ce processus, les peaux sont séparées du moût.
- > Le vin est ensuite naturellement stabilisé et élevé en bouteille pendant près de 3 mois pour permettre un rééquilibrage de ses différents composants.





### Caracteristiques Organoleptiques:

**Couleur :** Rouge rubis intense.

**Nez :** Typique, complexe, avec des notes de baies noires mûres comme la myrtille, la mûre et la groseille.

**Bouche :** Vineux, avec une bonne structure, il est harmonieux et équilibré, légèrement tannique, avec une finale agréablement intense.

### Caracteristiques Chimiques:

**ABV:** 12,5%

**Sucre, g/l:** <2

**Acidité Tot, g/l:** 5,00-6,50

**Temperature de Service:** 16-18 °C

**Conseils de consommation:** Il accompagne parfaitement les grillades rouges ou blanches (bœuf, porc ou poulet), les entrées avec sauce aux viandes mais aussi les soupes, le risotto, les légumes et les pâtes (en particulier avec les pâtes au four comme les lasagnes).

**A apprécier dans les :** 24-36 mois



**Verre conseillé :** Balloon.