



POGGIOTONDO

Chianti Superiore 2016

28,70\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique

	Code produit	14003000
	Prix licencié	24.96\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti Classico
	Qualité	Superiore
	Cépage(s)	Sangiovese 85 %
	Cépage(s)	Canaïolo 10 %
	Cépage(s)	Colorino 5 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	En foudre durant 12 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La grande passion de Carlo pour la viticulture a été transmise à son fils Alberto, qui, avec son épouse Alessandra, souhaite valoriser le territoire dans le respect de la tradition viticole toscane. Climat méditerranéen et sols calcaires, agriculture biologique pour 28 hectares de vignes; l'accent est mis sur les raisins indigènes tels que le sangiovese, le canaiolo, le colorino et le trebbiano, conformément à la «recette du chianti» d'origine

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un rouge cerise soutenu. Il est minéral, sur des notes de fruits noirs et d'épices. Bel équilibre et très harmonieux. Nous laissant sur une finale fraîche qui fait saliver.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sur des sols de marnes et de calcaire avec une présence de coquillage blanc ce qui impacte le vin en élégance et complexité. Climat d'influence méditerranéenne. Vendanges manuelles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins supérieurs sont fermentés en cuve ciment avec seulement des levures indigènes durant 12 jours à 28 degrés. Il est ensuite élevé en foudre pour 12 mois.

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

POGGIOTONDO

