



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0058 – Prix Reg: \$44

Prix CDV \$42

Rouge Toscana

CHIANTI CLASSICO

Capotondo

DOCG

Ce Chianti Classico est produit par un des domaines les plus vieux d'Europe, Les premières traces d'activité remontent à l'an 1043! La tradition et l'histoire sont présents dans ce vin, élégant et bien équilibré

SOL

Les sols sont principalement composés de marne et de calcaire, avec un pourcentage plus faible de galets et de grès.

VENDAGE

Les raisins sont vendangés à la main et soigneusement sélectionnés.

VINIFICATION

La macération se déroule en cuves ciment pendant 25 à 30 jours.

ÉLEVAGE Le vin est ensuite élevé en cuves inox jusqu'en décembre, puis élevé en partie en foudres et en partie en barriques de quatrième ou cinquième passage pendant **12 mois**, ce qui permet aux tanins de mûrir. L'affinage en bouteille suit.

Cépages: Sangiovese (88 %) et Canaiolo (12 %)

Alcool: 14. %

Acidité Totale: 6.2 gr.-Lit

Extrait Sec: 28.2 gr.-Lit

Sucres Résiduels: 0.5 gr.-Lit