



Chianti Classico Riserva 2021 1er OHK

CHF 57.50 | 10 cl = CHF 3.83

Robe rubis. Tandis que son bouquet associe fruits secs et fleurs, ce chianti séduit grâce à ses notes boisées en bouche. Finale moyenne agréable.

Producteur	Castello di Albola
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Chianti Classico
Appellation	DOCG
Millésime	2021
Format	150 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2029 - 2031
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321311
Accord mets et vins	Plats mijotés, Bœuf, Fromage
Avis	James Suckling 92/100



Vinification

Macération traditionnelle pendant 3 semaines. Fermentation malolactique. Le vin est ensuite élevé dans des fûts de chêne français et slavons pendant 20 mois, puis en cuve en acier pendant 12 mois supplémentaires et en bouteille pendant 6 mois.

Terroir

Ce vin reflète parfaitement le terroir du Chianti Classico. Il forme pour ainsi dire un paysage en bouteille. Les sols sont dominés par le calcaire.

Histoire





Dans les ravissantes collines du Chianti, le village médiéval de Castello d'Albola est un lieu incomparable doté d'une histoire et d'une vie artistique riches, au cSur d'un paysage à l'harmonie exceptionnelle et sans pareille. Le domaine a appartenu aux plus grandes familles aristocratiques de Toscane, comme les Acciaïoli, les Samminiati, les Pazzi et les Ginori Conti, avant de passer aux mains de la famille Zonin en 1979, qui s'en occupe depuis avec dévotion. Elle a ainsi élargi à la fois les surfaces viticoles et l'exploitation agricole, qui s'étend aujourd'hui sur plus de 900 hectares, dont 150 hectares de vignes.

