



Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina 2018

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

La rencontre délicate entre le parfum de la fleur de lis et celui de fruits rouges mûrs. En bouche, ce vin dévoile une bonne structure avec des tannins doux. Finale persistante.

Producteur	Castello di Albola
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Chianti Classico
Appellation	DOCG
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322634
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Grillades, Plats mijotés, Fromage



Vinification

Le vin vint affiné en barriques de chêne française pendant 14 mois. Après l'enbouteillage le vin reste en bouteille pour minimum 1 an..

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.

