



ITALIE – Toscane

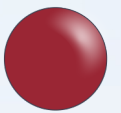
Castelvecchi

Lodolaio riserva



100% Sangiovese

Rouge



Chianti Classico Riserva DOCG

Le Domaine

Située au cœur du Chianti Classico, dans le hameau médiéval de Castelvecchi à Radda, cette cave historique est l'une des plus anciennes encore en activité dans la région. Fondée autour de l'an 1043 pour protéger l'église de Santa Maria Novella, elle continue de produire des vins emblématiques sur 22 hectares de vignobles perchés entre 400 et 600 mètres d'altitude.

Propriété du groupe Paladin, le domaine valorise les plus anciens clones de Sangiovese cultivés historiquement sur ces collines du Chianti.

Le coq noir sur la bouteille ? C'est le symbole officiel du Chianti Classico, une garantie d'origine.



Sol et vinification

Sols typiques du Chianti : le galestro (argilo-schisteux) et l'alberese (plus calcaire et pierreux). Macération pendant 40 jours. Fermentation en cuve inox pendant 6 mois, et élevage en fût de chêne pendant 18 mois, puis 4 mois en bouteille.

Notes de dégustation

Un vin complexe, fruité, intense, élégamment tanique, avec un très bel équilibre.

Service

16-18°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com