



Biologique Certifié



ITALIE – Toscane

# Tenuta di Sticciano

## Chianti Riserva



100% Sangiovese

Rouge

Chianti DOCG



### Le Domaine

Nichée au cœur des collines de Toscane (Val d'Elsa), entre Florence et Sienne, la Tenuta di Sticciano est une propriété historique du 18ème siècle. Le domaine s'étend sur 160 hectares de nature préservée, dont 23 hectares de vignes, plus de 3 000 oliviers et des céréales cultivées selon les principes de l'agriculture biologique. Certifié depuis 2009.

Les sols, principalement argilo-calcaires, bénéficient d'un ensoleillement généreux et d'un microclimat idéal pour la culture des cépages autochtones tels que le Sangiovese, la Malvasia Nera et le Canaiolo.



### Sol et vinification

Sols argilo-calcaires.  
Vendanges manuelles.  
Fermentation sur peaux pendant 16 jours avec des levures indigènes suivies de 14 mois dans des fûts de chêne de 400 litres suivies d'un vieillissement en bouteille dans des chambres à température contrôlée pendant 4 mois.

### Notes de dégustation

Très fruité, intense et chaleureux avec des notes complexes de fruits rouges mûrs et d'épices. Bonne persistance et acidité équilibrée.

### Service

16-17°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](mailto:info@planetevins.com)