

# LA QUERCE SECONDA

## CHIANTI CLASSICO

Toscane , Italie



**Disponibilité** Importation privée

**Millésime** 2014

**Appellation** Chianti Classico

**Sols** Gallestro au sous-sol de marne et de calcaire

**Altitude Des Vignes** 350 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud

**Cépages** 100% Sangiovese

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Capovolto toscano

**Pi/Hect** 4 400 pi/ha

**HI/Hect** 50 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Fermentation sous température contrôlée

**Levures** Indigènes

**Élevage** 1 an en vieux fût de chêne de 1000L avec passage rapide en tonneaux

**Alcool** 14 % alc./vol.

**Sulfites** 46 mg/l

**Sucre** < 1.5 g/l

**Acidité** 5.8 g/l

**Couleur** Rubis

**Dégustation** Arômes bien balancés de fruits, tanins souples et une finale longue avec un léger bois ressenti.

**Température De Service** 18°C

**Humain** Niccolò Bernabei