

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 18°C

Service

Humain Niccolò Bernabei