

ANTINORI ESTATES

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2019

31,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	12629666
	Prix licencié	28.18\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti Classico
	Qualité	Riserva
	Cépage(s)	Sangiovese 90 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 5 %
	Cépage(s)	Merlot 5 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Antinori travaille dans le domaine du vin depuis que Giovanni di Piero Antinori a rejoint la Florentine Guild of Vintners en 1385 - il y a plus de 26 générations. Tout au long de la longue histoire de l'entreprise, elle est restée familiale et exploitée, et aujourd'hui elle est dirigée par Marchese Piero Antinori.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, des arômes de petits fruits rouges et des notes florales de lavande mènent à des notes épicées de clou de girofle et de tabac doux. Le riche bouquet est complété par des impressions de graphite, de chocolat blanc et de menthe. L'attaque en bouche aux tanins souples est soutenue par une belle fraîcheur. La finale fait écho aux notes aromatiques perçues au nez.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La macération sur peaux a durée 12 à 15 jours en utilisant des techniques contrôlées pour extraire en douceur les arômes, la structure et les tanins. Le sangiovese a subi une fermentation malolactique dans des cuves en inox tandis que plusieurs lots des autres cépages sont passés en barriques de deuxième et troisième remplissage. Les différents lots ont été assemblés et ont continué à vieillir en fûts de chêne de grand format et en barriques.

