Vinho sélection

## ITALIE

# San Vincenti
# Chianti Classico 2020

Vendanges fin septembre. Vinification en cuves thermo régulées.
Vieillissement en barriques de chêne français pendant 12 mois.

Accompagnements : Fromage, agneau grillé et autres viandes rouges grillées.

*"Belle robe rouge foncé. Le bouquet aromatique est à la fois puissant, fruité et épicé. En bouche, les arômes sont riches, volumineux avec des tanins délicats et fins. Belle longueur agréablement fraîche.*
*DOCG Chianti Classico"*

Région : **Toscane**
Appellation : **Chianti Classico DOCG**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **100% Sangiovese**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**

## Domaine San Vincenti

Le domaine San Vincenti est situé en Toscane, plus précisément à Gaiole, dans le coeur historique de l'appellation Chianti Classico (à 30 km de Sienne). Ce terroir fait la fierté de la région grâce à ses vins de grande qualité.

Francesco Muzzi et Roberto Pucci ont racheté le domaine au début des années 1980. Face à la vétusté des anciennes installations, des investissements importants ont été nécessaires pour rééquiper la propriété d'outils plus modernes. C'est en 1985 que le domaine a mis en bouteille son premier millésime (la production étant auparavant confiée aux caves coopératives). Aujourd'hui, San Vincenti est considéré comme l'un des domaines phares de l'appellation Chianti Classico. Ainsi, Carlo Ferrini, œnologue reconnu en Italie, soutient et aide le domaine depuis plusieurs années déjà.

La propriété compte aujourd'hui 60 ha dont 8 sont consacrés à la vigne. Elle est située entre 350 et 450 m d'altitude.
Le domaine bénéficie d'un environnement exceptionnel qui lui permet de produire des vins d'une grande complexité aromatique. Le sol est essentiellement composé de sable et d'argile marneuse (aussi appelée Galestro).
Cette composition particulière permet une meilleure irrigation durant les périodes de pluie.

Images non contractuelles. Tous droits réservés Vinho Sélection. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.