



TENUTA CAROBBIO

CHIANTI CLASSICO DOCG



Producteur : TENUTA CAROBBIO
Vin : **CHIANTI CLASSICO DOCG**
Couleur : Rouge
Pays : Italie Région vinicole : Toscane-Panzano
Appellation : DOCG Exposition : Sud-Ouest Altitude : 310-350 m

Cépages : **95% SANGIOVESE 5% MERLOT**

% alcool /vol : 13.5% Sucre résiduel : <1 g / l
Information Technique : Total acidité :5,29 gr/l. pH : 3.49 Total So2: < 105 mg/L
Température de service : 16-18°C. Garde : 5 à 10 ans

Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 6

Vinification : Avec un sol Schiste argileux. Traditionnelle. Fermentation en cuve inox à température contrôlée pendant 10 jours. Fermentation malolactique pendant 15 jours. Élevage : 12 mois en Barrique Slovanie, suivi d'un vieillissement bouteille 2-3 mois avant la commercialisation. Pour exprimer la puissance et l'élégance de ce chianti classico : 2 grands cépages : Sangiovese et le Merlot.

•CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Couleur : Rubis intense à reflets violacés

Aspect olfactif : Agréablement aromatique avec des notes de petits fruits rouges (cerise)

Aspect gustatif : Particulièrement aromatique ce Chianti DOCG se personnalise par des arômes complexes de petits fruits rouges et des notes d'épices (à gâteaux). Bel équilibre tannique / acidité; il dégage une complexité aromatique centrée sur le fruit plus particulièrement la cerise et une note de prune suivie de délicates notes florales de violette.

Accords gourmands : Il accompagne parfaitement les viandes grillées ou braisées, bifteck à la Florentine, faisan farcie aux champignons ,les pâtes ainsi que certains fromages affinés (Pecorino toscano).



Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ

Tél. : 418-683-5618

Nº. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com www.vitisagencedevins.com