

Azienda Agricola **Concadoro**

DOCG Chianti Classico

Chianti Classico Riserva

ITALIE

Rouge

Culture BIO

L'histoire séculaire de la société d'agriculture Concadoro remonte aux années 1700, lorsque celle-ci servait de lieu de repos pour les bergers qui se rendaient de la Maremme au Casentino. En 1960, le fermier Luigi Cerasi acquit la ferme et donna le nom actuel de "Azienda Agricola Concadoro". Il a permis la certification du vignoble en Agriculture Biologique, sa volonté étant de développer l'expression du terroir, d'optimiser la qualité des raisins et du vin.



95 % Sangiovese
5 % Canaiolo



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épamprage. Vendange entièrement manuelle pour ce cru, qui fait l'objet d'une sélection rigoureuse. Rendement de 60 hl/ha. Sols : Argile et sable Age Vignes : 40 ans



75 cl



Vinification traditionnelle avec un éraflage total. Cuvaison de 2 semaines a température maximum de 26°. Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.



Maturation et vieillissement en fut de chêne de Slovénie durant une période de 24 mois minimum, puis un minimum de 6 mois de bouteille.



Couleur : Rouge rubis avec des reflets grenats.

Au nez : intense, fin et persistant avec des notes de cerise, vanille et épices, léger fond de chêne, empreinte de la tradition du Chianti.

En bouche : Equilibré et harmonieux, avec des tanins agréables et évolués. des notes de fruits rouges et de chêne, longue finale.

Accords Mets/Vin :

S'accorde parfaitement avec des viandes rouges et viandes cuisinées, des volailles grillées. Vous l'apprécierez également sur des fromages forts.

Taux de sucre : 05 gr/l



Servir entre 16 et 18°.



Garde 5 – 10 ans



ARTS DU VIN

UN MONDE DE CULTURES

ARTS DU VIN
819-314-8350
info@artsduvin.com

ARTS DU VIN inc.
1805 Av du Marais Ombragé # 102
Drummondville QUEBEC
J2C-0B5 CANADA