

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 : 35 ans

13,5 %



75 cl



Vinification traditionnelle avec un éraflage total. Cuvaision de 2 semaines à 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 18 mois minimum, puis un minimum de 3 mois de bouteille.



**Couleur :** Rouge rubis brillant.  
**Au nez :** intense, notes de cerise, tabac léger fond de chêne, empreinte de la tradition du Chianti.

**En bouche :** Ample, bien structuré, avec des tanins denses bien développés et des notes de fruits rouges et de chêne.

**Accords Mets/Vin :**

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

**Taux de sucre :** 1 gr/l



Servir entre 16 et 18°.



Garde 5 – 10 ans

