Le Sentier des Vignobles

- spécialiste des vins du monde -

Chianti Classico 2015 - Italie

casaloste - DOCG Chianti Classico

CÉPAGE(S)
90% Sangiovese, 10% Merlot

ALCOOL
13,5%

SOL
Argilo-sableux

SUCRES RÉSIDUELS <1,0 g/l

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation en petites cuves inox thermo contrôlées. Délestage pour une meilleure extraction. Suivi de 15 jours de macération.
Élevage en barriques de 2 ans de chêne de l'Allier pendant 12 mois.
racé, structuré, à carafer 24 heures à l'avance (minimum 12h), épices, prune, zan, très beau volume en bouche et une finale incroyable avec des tannins très racés, le boisé est fondu et bien équilibré. Excellent potentiel de garde. Un Chianti Classico pur.

Le Domaine Casaloste se trouve sur les collines de Greve entre Florence et Sienne, dans l'appellation Chianti Classico. Le domaine s'étend sur 18 hectares dont 10 sont consacrés à la vigne et 2 aux oliviers.

Les propriétaires Giovanni et Emilia d'Orsi pratiquent une viticulture biologique depuis 1994. En 2010, ils atteignent leur indépendance énergétique grâce à l'utilisation de panneaux solaires et de carburants d'origine végétale.

La petite taille du domaine permet aux vignerons de s'adapter à la spécifici de chaque millésime, d'être à l'écoute de la nature pour élaborer de grands Chianti représentatifs de leur terroir.

Le cépage roi du Chianti, le sangiovese, représente 85% de l'encépageme

le sentier des vignobles
z.i. la belle étoile - 8 rue antarès - 44470 carquefou
contact@lesentierdesvignobles.fr
+33 2 28 22 38 37