

Badia a Passignano

Chianti Classico DOCG Gran Selezione



Région : Toscana

Cépage(s) : Sangiovese

Degré d'alcool : 14%

Dégustation : La robe est rouge rubis très intense. Le nez dégage les arômes typiques du Sangiovese Chianti Classico, avec des notes de fruits rouges mûrs et de fruits des bois qui se mêlent aux pointes balsamiques épicées. En bouche, les tannins sont veloutés, c'est un vin très savoureux doté d'une excellente fraîcheur et long en bouche.

Temp. de service : 16-18°

Accord : Accompagne parfaitement les viandes en sauce comme le magret de canard, le carré d'agneau et le filet de bœuf.

Garde (années) : 15-20

Vinification : Après des vendanges minutieuses à la main, les meilleurs raisins sont pressés et mis en cuves inox durant 7 jours pour la fermentation. Le vin restera encore deux semaines en contact avec les moûts. Badia a Passignano Riserva est un cru produit exclusivement à base de Sangiovese provenant de la propriété du même nom. Il repose en barrique, mais aussi dans de grands fûts de 500/700 litres pendant une période de maturation d'environ 14 mois, puis 12 mois en bouteille.

Type : Rosso (rouge)