

Marchese Antinori

Chianti Classico DOCG Riserva



Région : Toscana

Cépage(s) : Sangiovese / Cabernet

Degré d'alcool : 14%

Dégustation : De couleur rouge rubis profond, le nez présente des notes de fruits rouges mûrs associées à des notes intenses de vanille et d'épices. La bouche est pleine, équilibrée, vive, avec des tanins souples et soyeux. La finale est longue et persistante.

Temp. de service : 16-18°

Accord : Idéal pour accompagner les pâtes, les viandes, les grillades et les fromages.

Garde (années) : 10-15

Vinification : Ce vin corpulent et rond est le résultat d'une attentive sélection des meilleurs raisins de Sangiovese et Cabernet cultivés dans les domaines du Chianti Classico. Le vin est placé en barrique neuve où il achèvera, avant la fin de l'année, la fermentation malolactique. Le vieillissement en barrique se poursuit pendant environ 14 mois puis suivent 12 mois en bouteille.

Type : Rosso (rouge)