

Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Toscane)

Chianti Classico DOCG



Millésime	2017
Viticulteur	Tenuta di Carleone
Région	Toscane
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

Les raisins proviennent de divers vignobles de la région de Radda dans le Chianti. Après une cuvaison traditionnelle dans des cuves en acier inoxydable et en béton, la macération dure entre 40 et 60 jours. Puis fermentation pendant 18 mois dans des cuves en ciment.

Notre note de dégustation

Couleur rubis brillante. Au palais, souple et délicat avec une acidité élégante et claire. Il convainc en outre par une profondeur incroyablement harmonieuse, une belle concentration et une magnifique buvabilité. Sangiovese classique avec caractère affirmé.

Convient avec



Tenuta di Carleone



La Tenuta di Carleone a été fondée en 2012 par l'entrepreneur autrichien Karl Egger. Son oenologue n'est autre que le magicien du sangiovese Sean O'Callaghan, producteur de vin chez Riecine pendant de nombreuses années. Italo-écossais, Il Guercio, "le coquin borgne" comme ses amis aiment à l'appeler, est un véritable passionné et fanatique de la qualité.