weibelweine




Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Toscane)

# Chianti Classico DOCG

| | |
|---|---|
| **Millésime** | 2023 |
| **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.

## Tenuta di Carleone

Le domaine viticole Tenuta di Carleone a été fondé en 2012 par l'entrepreneur autrichien Karl Egger et sa famille. La propriété de 100 hectares, composée de collines boisées, de petites rivières idylliques et de plateaux fertiles, compte environ 20 hectares de vignes. Son oenologue n'est autreque Sean O'Callaghan, producteur de vin chez Riecine pendant de nombreuses années. Sean, Il Guercio (le coquin borgne), comme ses amis aiment l'appeler, est un véritable passionné et fanatique de qualité. Il travaille exclusivement selon des principes organiques et biodynamiques. La levure sèche active et les produits de collage sont tabous dans sa cave.



## Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch