

Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Toscane)

Uno Toscana IGT



Millésime	2016
Viticulteur	Tenuta di Carleone
Région	Toscane
Degré	13% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

"UNO" exprime parfaitement la philosophie de Tenuta di Carleone. Une sélection vendangée à la main des meilleurs raisins de Sangiovese de tous les vignobles. Après une cuvaison traditionnelle dans des cuves en ciment, la macération dure entre 40 et 60 jours. Élevage pendant 18 mois dans des cuves en ciment et en acier inoxydable, dont 10 % dans de nouveaux fûts de 500 litres.

Notre note de dégustation

Couleur rubis, claire et lumineuse. Nez ouvert de framboises, violette et légères touches épicées. En bouche, symbiose parfaite entre le soyeux du tanin et le plaisir du fruit. Élégant et robuste à la fois. Un vin qui se boit facilement avec une belle finale.

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.