

Cantine **BONACCHI**

DOCG Chianti

ITALIE

Chianti

Nicola Festa

Rouge

Culture raisonnée

Situé au cœur de Montalbano, Cantine Bonacchi assure la production, la vinification, la mise en bouteille des meilleurs vins Toscans depuis 4 générations. La famille Bonacchi développe au quotidien le prestige de la marque qui est présente aujourd'hui dans plus de 20 pays. Le respect de l'environnement est pris en compte à tous les niveaux avec des traitements limités au minimum, un travail de la vigne raisonné, des méthodes de vinification qui permettent de développer l'expression du terroir, d'optimiser la qualité des raisins et du vin.



90% Sangiovese
10% Canaiolo



12.5%



750 ml



Culture raisonnée
Vendange en vert
Effeillage
Sols : argilo-sableux
Age vignes : 20 ans



Vinification traditionnelle avec une macération alcoolique de moyenne durée, suivie d'une macération malolactique.



Élevage en cuve acier inoxydable avec contrôle de la température.



Couleur :
Rouge rubis brillant
Au nez :
Arômes typiques de fruits rouges.

En bouche :
Typiquement acidulé, frais, avec un bon équilibre entre les tanins et l'acidité.
Finale qui reprend des notes parfumées de fruits.

Accords mets & vin :
Ce vin est idéal pour l'accompagnement d'une grande variété de mets notamment les entrées, les viandes grillées et les rôtis.

Taux de sucre : 3.3 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 2 - 4 ans

