

FATTORIA MONTECCHIO

CHIANTI CLASSISO DOCG 2017

Domaine	Fattoria Montecchio
Région	Toscane
Appellation	Chianti Classico D.O.C.G
Catégorie	Rouge
Millésime	2017
Format	0,75L
Cépage	Sangiovese 95%, Alicante 5%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes à une altitude de 350 mètres. Elevage 18 mois en fût de chêne puis 4 mois en bouteille.
Production	14.000 bouteilles
Degré alcoolique	13.5%
Couleur	Rouge rubis aux reflets violacés
Arômes	Au nez il s'ouvre avec des notes florales de violettes, et fruitées d'agrumes mûres.
Saveurs	Belle structure. Grande fraîcheur. Tannins souples et soyeux. Délicates saveurs de petits fruits rouges, cerise noire, groseille, fraise, prune. La fin de bouche est longue, équilibrée et accompagnée d'une délicate acidité. Un Chianti vraiment Classico, très bien soigné !
Température de service	15 - 17° C
Accord mets et vin	Très agréable sur des charcuteries fines, des soupes de légumineux. Parfait sur les viandes blanches et rouges grillées, les volailles au four. Accompagne bien les fromages demi affinés.
Potentiel de garde	7 - 8 ans
Note	L'appellation d'origine Chianti Classico DOCG est réservée aux vins rouges produits dans la zone la plus ancienne du Chianti, entre les provinces de Florence et de Sienne. Le cépage de référence pour le Chianti Classico DOCG reste le Sangiovese, qui doit être présent pour au moins 80% des raisins utilisés pour la production du Chianti Classico. Le Sangiovese est un cépage sensible aux facteurs externes, et il a la capacité de changer ses arômes en fonction du sol dans lequel il est cultivé. Le <i>Chianti Classico</i> est vieilli durant au moins 11 mois.

FATTORIA MONTECCHIO

CHIANTI CLASSICO DOCG 2016 RISERVA

Domaine	Fattoria Montecchio
Région	Toscana
Appellation	Chianti Classico D.O.C.G Riserva
Catégorie	Rouge
Millésime	2016
Format	0,75L
Cépage	Sangiovese 95%, Alicante et Cabernet Sauvignon 5%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes à une altitude de 350 mètres. Elevage 26 mois en fût de chêne puis 4 mois en bouteille.
Production	8.200 bouteilles
Degré alcoolique	13.5%
Couleur	Rouge rubis intense
Arômes	Aromes intenses et persistants de fruits rouges bien mûres, cerises noires, prunes. Notes toastées et nuances d'épices sauvages, de poivre, de vanille, et de tabac.
Saveurs	Vin de grande structure et élégance. Une très précise harmonie des saveurs de fruits rouges et d'épices. Un parfait équilibre et de belles notes d'évolution. Des tannins bien fondus. La fin de bouche est savoureuse et très persistante, d'une grande élégance. Une valeur sûre. L'expression très précise des grands Chianti Classico Riserva !
Température de service	16 - 18° C
Accord mets et vin	A déguster avec charcuterie de gibier, grillades, viandes rôties, agneau au four. Idéal avec une côte de bœuf aux cèpes. Excellent avec des fromages affinés.
Potentiel de garde	10 - 12 ans
Note	L'appellation d'origine <i>Chianti Classico</i> DOCG est réservée aux vins rouges produits dans la zone la plus ancienne du Chianti, entre les provinces de Florence et de Sienne. Le cépage de référence reste le Sangiovese, qui doit être présent pour au moins 80% des raisins utilisés pour la production du Chianti Classico. Le <i>Chianti Classico Riserva</i> subit un vieillissement prolongé en barrique de chêne d'au moins 24 mois dont 3 en bouteille, lui conférant plus de complexité.