

**CASTELLO DI MONSANTO – Vinsanto del Chianti
Classico – La Chimera – 2007**
ITALIE, TOSCANE



60⁷⁵\$



SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13426211

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
375

MILLÉSIME
2007

APPELLATION
DOC Chianti Classico

CÉPAGE

50% Trebbiano Toscano et 50% de Malvasia del Chianti

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin de Dessert – Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Chianti, Toscane

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Octobre

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Passerillage des raisins jusqu'en février
Élaboration selon la méthode traditionnelle du Chianti: après fermentation alcoolique, élevage en fûts (chêne, châtaignier, cerisier) de 55 et 100 litres pendant une décennie sans contrôle de température

EMBOUEILLAGE –

Affinage de 12 mois en bouteilles avant la mise en marché

PARTICULARITÉS –

Le moût du vinsanto est traditionnellement affiné en fûts qui sont placés dans le « vinsantaia », un espace situé juste en-dessous du toit de l'établissement (sorte de grenier).

DÉGUSTATION

ACCOMPAGNE
Fromages, Desserts

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR
90 pts

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION
Taille en Guyot