

CASTELLO
Monsanto



44²⁵\$



CASTELLO DI MONSANTO – Chianti Classico – Riserva – 2020 ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

11964702

PAYS

Italie – Toscane

FORMAT

750

MILLÉSIME

2020

APELLATION

DOCG Chianti Classico

CÉPAGE

90% Sangiovese, 5 % Canaiolo, 5 % Colorino

ALCOOL

14

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Barberino Val d'Elsa (Chianti), Toscane

SUPERFICIE DU DOMAINE

Castello di Monsanto couvre 72 hectares (dont 56 hectares plantés en Sangiovese)

ALTITUDE

Entre 280 et 320 mètres

TYPE DE SOL

Sols marneux et légers, marqués par la présence de galestro, un schiste argileux très typique de la chaîne apennine. Le galestro permet de retenir l'humidité du sous-sol et constitue une ressource en eau supplémentaire lors des périodes de sécheresse.

CARACTÉRISTIQUE

Le climat du vignoble est sous l'influence du Mistral qui arrive de la mer tyrrhénienne, adoucissant le froid hivernal et rafraîchissant les chaleurs estivales.

De plus, le vent permet de réduire le taux d'humidité et ce faisant, le risque de gel sur les vignes.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification en cuves coniques à température contrôlée pendant 18/20 jours avec contact sur peaux

Élevage pendant 18 mois en barriques de chêne français.

PARTICULARITÉS –

La cuvée Chianti Classico – Riserva est l'un des vins les plus anciens d'Italie, il est apparu sur le marché dans les années 1960 et est devenu l'ambassadeur de l'appellation entière dans le monde entier.

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa couleur est d'un rouge grenat lumineux.

OLFACTIF

Son nez est complexe et développe des arômes de fruits allant même jusqu'au zeste d'agrumes.

GUSTATIF

Sa bouche intense dévoile une richesse équilibrée par des fruits mûrs qui lui confinent une belle longueur.

ACCOMPAGNEMENT

Servir avec des viandes telles que l'agneau, le boeuf ou le canard, et s'accommodera bien de plats aux champignons.

TEMPÉRATURE

15 °C

TEMPS DE GARDE

Ce vin aux multiples facettes peut être dégusté immédiatement ou laissé se développer et évoluer au fil des années.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,4 g/L

PRIX ET DISTINCTIONS

THE WINEKILLER

96 pts

VINOUS

93+ Pts

WINES CRITIC

95 Pts

GUIDA VITAE

4 VITI

WINE ENTHUSIAST

94 pts

JAMES SUCKLING

94 Pts

ROBERT PARKER

93 Pts