

# CASTELLO Monsanto



19<sup>95</sup>\$



## CASTELLO DI MONSANTO – Monrosso – Chianti ITALIE, TOSCANE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
13630731

**PAYS**  
Italie – Toscane

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2017

**APPELLATION**  
Chianti DOCG

**CÉPAGE**  
80 % Sangiovese, 10% Canaiolo, 10 % Merlot

**ALCOOL**  
13.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Colli Senesi (Chianti), Toscane

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
Vignes âgées entre 10 et 25 ans  
Densité: 6000 pieds/ha

### 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

**ALTITUDE**  
Entre 280 et 320 mètres

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
Castello di Monsanto couvre 72 hectares (dont 56 hectares plantés en Sangiovese)  
Pour la cuvée Monrosso, les raisins sont issus des vignobles de Sornano, Valdigallo et Salcio près des Colli Senesi.

### CARACTÉRISTIQUE

Les raisins proviennent du secteur des Colli Senesi, au sud de l'appellation DOCG Chianti

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE –**  
Fin septembre

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Macération en cuves inox pendant 12 à 15 jours à une température de 28-30 °C avec plusieurs extractions  
Fermentation malolactique complétée  
Élevage pendant 12 mois en fûts de chêne slovène de 50 hectolitres.

**EMBOUEILLAGE –**  
Affinage de 3 mois en bouteilles avant la mise en marché

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Couleur rouge rubis éclatant.

**OLFACTIF**  
Au nez, on perçoit des arômes de lavande, de canneberges et de cerises sauvages.

**GUSTATIF**  
Les mêmes saveurs se retrouvent en bouche soutenues par des tanins doux, une abondance de fruit, une acidité équilibrée et une finale moyennement longue. Un vin délicieusement complexe et facile à boire.

**ACCOMPAGNE**  
Apéro, Charcuteries, Viandes Rouges, Viandes Blanches, Volailles, Poissons, Pâtes

### AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
2,1 g/L