

MARCHESI MAZZEI

Badiola Chianti Classico
Gran Selezione 2019

94,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	32362
	Prix licencié	89.95\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Consignment
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti Classico
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	13,5%
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	20 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Marchesi Mazzei c'est l'histoire d'une famille liée depuis le 11e siècle à la célèbre région de Toscane. Depuis plus de 600 ans, 25 générations de vignerons se sont consacrés à la vinification avec passion. Leurs racines continuent de s'étendre à travers de nouveaux domaines vinicoles, dont Castello di Fonterutoli au cœur du Chianti Classico, Belguardo en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Beaucoup d'élégance et de fraîcheur. Notes de petits fruits sauvages et de fruits rouges. Servir avec des braisés, gibier et champignons.

NOTES SUR LE PRODUIT

Badiola Chianti Classico Gran Selezione est produit à partir des vignes qui surplombent la petite paroisse romane connue sous le nom de "Badiola", dans la commune de Radda in Chianti. Ces vignobles sont parmi les plus élevés du Chianti Classico et bénéficient d'un climat particulièrement frais.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Vinification en cuves inox tronconiques. Fermentation à 26-28°C. Macération pendant 17 jours. Affinement en fûts de chêne français (500 lt, 30% neufs) pendant 16 mois. Affinement de 5 mois en cuves béton.



- 93 Points -
Decanter

- 93 Points -
James Suckling