

La sélection
de
l'étranger

Antico Podere



LE MICCINE



LE MICCINE CHIANTI CLASSICO DOCG 2016

Zone d'origine : Gaiole in Chianti.

Dénomination : Chianti Classico DOCG.

Type de sol : schisto-calcaire, caillouteux.

Exposition : sud, sud-ouest.

Raisin : 90% Sangiovese – 5% Malvasia Nera et 5% Colorino.

Type de Viticulture : vin issue de l'agriculture biologique : : IT BIO 004

Production : Les raisins sont sélectionnés, cueillis à la main et déposés dans de petits caissons de 10KG. Les raisins sont éraflés et pressés avant d'être fermentés dans une cuve en Inox. La fermentation alcoolique dure entre 7 et 10 jours à une température d'environ 28°C. À la fin de la fermentation la durée de la macération sera jugée par plusieurs dégustations et peut durer de quelques jours à quelques semaines. Le vin est ensuite soutiré puis transféré dans une autre cuve en inox pour la fermentation malolactique. Lorsque le Chianti Classico a terminé sa fermentation il est transféré dans des barriques de chêne français de 350 L ou des foudres de 40hL ou le vin vieillira pendant 12 à 16 mois.

Degré alcoolique : 13 % vol.

Couleur : rubis brillante.

Arôme : Un nez de fruits rouge, des arômes floraux dominant sur les notes d'épices.

Bouche : Le fruit est aussi présent en bouche. Une bonne acidité et des tannins soyeux donnent au Chianti Classico Le Miccine toute son élégance

Mets/accords classiques : ce Chianti Classico est un assemblage traditionnel qui respecte le raisin Sangiovese. Excellent pour accompagner les bruschettas italiennes, les antipasti à l'huile d'olive, la viande de bœuf grillée et des fromages tels que le brie.

Service : Servir à 15-17°C.

Récompenses :

Gambero Rosso 2019 Guide des Vins Italiens : 3 bicchieri.



IT BIO 004



La Sélection de l'Étranger – 64, rue du Président Kennedy – Rés. Kennedy Apt. A 204 (33110) Le Bouscat, France.

Tél. : +33 (0)7 81 13 17 63 – e-mail : info@lsde.fr / laselectiondeletranger@gmail.com – <http://www.lsde.fr/>

<https://www.facebook.com/La.selection.de.l.etranger>