

DRINKS.

Riecine Chianti Classico DOCG 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70219
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Chianti (Toscane)
Embouteilleur	Riecine, Località Riecine, snc, 53013 Gaiole in Chianti, Sienne, Italie
Marque	Riecine
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	14 mois
Dégustation	avec une acidité élevée et des tanins bien intégrés, des notes fruitées dominantes de cerise, de fraise ainsi que de framboise, de cuir, de terre, de fumée, de cèdre, de vanille, de tabac, de baies noires, d'épices, de tomates, de fleurs odorantes et un soupçon d'amandes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Sangiovese
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

Description

Le Britannique John Dunkley et l'Italienne Palmina Abbagnano ont fondé le domaine Riecine en 1971, lorsque le couple a acheté les premiers 1,5 hectare de vignes à un monastère voisin. Les premières vendanges ont eu lieu deux ans plus tard et le vin millésimé a été mis sur le marché deux ans plus tard. Les vins Chianti de Riecine sont toujours de pure race, car on ne croit pas beaucoup à la culture des cépages Cabernet français - qui, selon la réglementation DOCG, peuvent être mélangés à 20% maximum avec le Sangiovese. "Ce n'est que lorsque le baron Philippe de Rothschild cultivera du Sangiovese que je passerai au Cabernet Sauvignon", tels sont les mots de John Dunkley. Depuis 2011, Riecine est dirigé par Lana Frank, sa famille et le vigneron de confiance, Alessandro Campatelli. Le domaine comprend huit vignobles, chacun d'une superficie de 1 à 2,25 ha. La culture se fait à 100% selon des principes biologiques et en partie biodynamiques. Les raisins de Sangiovese pour le Chianti Classico DOCG 2019 ont mûri sur des vignes âgées de 25 ans, qui poussent sur des sols calcaires et argileux à une altitude de 450-500 mètres. Le raisin de chaque parcelle a été vinifié séparément. La fermentation et la macération de dix jours ont eu lieu dans des cuves en béton ouvertes ; jusqu'à la mise en bouteille en janvier 2021, le vin a passé 14 mois dans de grands fûts en bois.