Chardonnay Collezione IGT 2020

Castello di Monsanto

Type	Weisswein
Origine	Italien, Toscana
Producteur	Monsanto Chianti
Classification	IGT
Expansion	En barriques et cuves en acier, environ 24 mois en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2020
Phase de dégustation	jusqu'à 5 ans
Température de service	8 - 10° C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Chardonnay 100 %
Numéro d'article	16510720

Commentaires

Cette sélection de chardonnays est la motivation de Fabrizio pour créer un vin blanc de grand caractère, même si la région ne s'y prêtait pas vraiment. Le vin est issu des raisins du Valdigallo Vinyard, qui s'étend sur environ 3,5 hectares à une altitude de 260 mètres au-dessus du niveau de la mer. La vinification a lieu pour moitié en fûts français de 5 hl et pour l'autre moitié en acier. Avant d'être mis en vente, le vin est ensuite élevé en bouteille pendant plus de deux ans, car son plein potentiel s'exprime le mieux quelques années après la récolte.

Recommandation culinaire

Accompagnera avec élégance sole grillée, spaghetti alle vongole ou terrines et tartes.

Notes de dégustation

Jaune vif aux reflets verdâtres. Bouquet animé. Le nez sent les fruits à pépins mûrs, les agrumes, l'ananas et de subtils arômes torréfiés. Bouche ronde, bien équilibrée. Les arômes du nez se répètent. Fines notes de barrique en finale.