



Chianti Classico DOCG L'Aura BIO 2023

Querceto di Castellina

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Querceto di Castellina Toscana
Classification	DOCG
Expansion	14 mois en barrique neuve et tonneau de 500 litres 6 mois en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2023
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	16 - 18° C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Sangiovese
Numéro d'article	16655523

Commentaires

Jusqu'à 500 m d'altitude les raisins du Chianti Classico L'Aura prospèrent. Notamment en raison du sol marneux avec sa consistance moyenne optimale. Querceto di Castellina est une entreprise familiale certifiée biologique. Ici, chaque action est motivée par l'amour et la passion du vin.

Recommandation culinaire

Grâce à sa structure charpentée et à ses tanins précis, il accompagne avec une merveilleuse légèreté les viandes rouges grillées ou les plats de gibier corsés. Il dévoile également tout son potentiel avec les fromages affinés : ses arômes nets de fruits rouges contrebalancent avec élégance les notes salées et créent un équilibre harmonieux qui donne envie de prendre une nouvelle gorgée.

Notes de dégustation

Rubis riche et brillant, nez fin et parfumé, avec des notes de mûres mûres et de cerises noires. Copieux dans son approche et sa progression, il présente des tanins fermes. Ce Chianti se développe magnifiquement, très clair et précis avec une longue finale.