



# Castello Trebbio Chianti Superiore, 2022

Famiglia Casadei  
ITALIE, TOSCANE, CHIANTI

Floral, fruits rouges et épices. Pour les pizzas, les plats de pâtes à la viande et les charcuteries

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	85% Sangiovese, 15% Canaiolo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 20 ans
SUPERFICIE	15 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Situé dans la région du Chianti Rufina à l'extérieur de Florence.
GÉOLOGIE DU SOL	Terre moyennement grasse, argile avec présence de roches.
VINIFICATION	Après l'égrappage, les baies sont légèrement pressées. Refroidis ensuite entre 10-12°C pendant 1 ou 2 jours, dans des cuves en acier inoxydable. La fermentation alcoolique débute avec des levures naturelles et la macération dure 15 jours. La fermentation malo-lactique a lieu sans inoculation. Agriculture biologique. Vin non-levuré, non-filtré, non-collé et sulfité avec une extrême parcimonie.
ÉLEVAGE	En barriques de chêne de 20 hectolitres pendant 6 mois, puis 3 mois en cuves d'acier inoxydable

CODE SAQ  
14833231

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Bienvenue chez la Famiglia Casadei, un groupe d'exploitations agricoles et viticoles familial profondément ancré dans le respect de l'environnement. Créés par Stefano Casadei et sa famille, ces domaines sont la marque d'une agriculture éthique. Tous les produits sont issus d'une approche respectueuse de la faune et de la flore, d'une agriculture durable et de méthodes de production biologiques qui nous permettent de produire une vaste gamme d'excellents vins provenant de Toscane et de Sardaigne.