



# Castello Trebbio Chianti Superiore, 2019

Olianas

ITALIE, TOSCANE, CHIANTI

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	85% Sangiovese, 15% Canaiolo, 0% Ciliegolo
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
DÉGUSTATION	Robe rubis profond. Au nez, arômes attrayants de petites baies rouges avec des notes d'épices et de fleurs. En bouche, mi-corsé avec un très bon équilibre, des tanins veloutés et une acidité agréable. Finale fraîche.
CONSOMMATION	Peut se conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
14833231

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
22.15 \$

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

À l'aube du nouveau millénaire, trois vigneronniers légendaires se sont réunis à Gergei, au cœur de la Sardaigne, une île au large de l'Italie, en Méditerranée, pour créer une nouvelle ère de la vinification italienne. Stefano Casadei, Artemio Olianas et Simone Mugnaini ont apporté à cette vision un profond respect pour la terre, les gens et l'histoire de la terre qui produirait leurs vins. Cette philosophie a créé une nouvelle approche de l'agriculture, exigeant la protection de l'environnement par des méthodes de culture biologique et la bio-intégration: l'histoire du territoire, des recherches approfondies pour optimiser l'écosystème du sol et des heures consacrées à l'amélioration de la vigne.