FICHE TECHNIQUE

Version 02/11/2026 03:32

CASTELLARE DI CASTELLINA (CASTELLINA IN CHIANTI)

Castellare, Chianti Classico



Référence	**991108**
EAN	**8033803760002**

Découvrez cet article sur notre boutique en ligne

Castellare di Castellina

Castellare di Castellina est une entreprise familiale réputée, située au cœur de la région du Chianti Classico en Toscane. Le domaine travaille exclusivement avec des cépages autochtones, en mettant l'accent sur le Sangiovese, et associe des traditions toscanes séculaires à une précision moderne. Une viticulture durable, des vendanges manuelles et de faibles rendements sont au cœur de son approche.

Chianti Classico

Ce Chianti Classico est composé d'environ 95 % de Sangiovese et 5 % de Canaiolo, issus de vignobles situés à environ 400 mètres d'altitude sur des sols riches en calcaire. Après la fermentation en cuves en inox, le vin est élevé en moyenne 6 à 7 mois en fûts de chêne usagés, puis encore quelques mois en bouteille. Il en résulte un vin rouge rubis aux arômes de cerise, de violette, de tabac et d'herbes méditerranéennes. En bouche, il est équilibré, avec des tanins fins et une acidité vive. Excellent avec des lasagnes, des plats mijotés, des viandes grillées et des fromages affinés.

CARACTÉRISTIQUES

Type	**Vin**
Couleur	**Rouge**
Producteur	**Castellare di Castellina**
Pays	**Italië**
Région	**Toscane**
Appellation	**DOCG Chianti Classico**
Cépage(s)	**sangiovese, canaiolo**
Viticulture	**Durable**
Contenu (L)	**0,750**
Potentiel de garde	**5-10 Ans**
Mets	**Pâtes, Carbonnades, Viande grillée**