




# POGGIOTONDO














## Chianti Biologico 2023

**17,85\$**

\* Prix de détail suggéré

POGGIOTONDO

 Biologique

	Code produit	15106633
	Prix licencié	16.74\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti
	Cépage(s)	Sangiovese 94 %
	Cépage(s)	Canaïolo 3 %
	Cépage(s)	Colorino 3 %
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire de Poggiotondo commence en 1968 avec Carlo Antonini, professeur, passionné d'agriculture et apiculteur, qui a acheté les propriétés appartenant historiquement aux Conti Guidi, une ancienne famille noble qui possédait des terres en Toscane et en Emilie-Romagne, et a donné au village son nom, Cerreto Guidi dans le Medioevo.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge rubis vif. Au nez, des notes d'origan séché et des arômes de cerise, rouges et foncées. En bouche, la cerise mure s'équilibre bien avec les tanins corsés typiques du Chianti traditionnel, et s'élève avec vivacité grâce à l'acidité fraîche en finale.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Sol d'origine marine, calcaire avec une forte présence de coquillages blancs qui confèrent minéralogie et énergie aux vins. En raison de la proximité de la Méditerranée, la partie occidentale de la région du Chianti bénéficie d'un climat plus doux qui se traduit par un bon équilibre des vins.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont égrappés et foulés, puis fermentés dans des cuves de ciment à température contrôlée avec les levures indigènes. La fermentation malolactique se produit spontanément. Le vin vieillit pendant 50 % dans des cuves en béton et 50 % dans de grands fûts de 54hl non grillés, avant d'être assemblé. L'assemblage est suivi d'un affinage de quelques mois en bouteille.



**CHRISTOPHE JALBY**  
(514) 604-2511  
Montréal & Laurentides &  
Outaouais

**KATHERINE RAYMOND**  
(514) 516-8092  
Montréal & Estrie

**ALIX BÉLANGER GAGNON**  
(581) 996-2643  
Québec

**MARIO DEMERS**  
(514) 409-6662  
Montréal

**MARC-ANDRÉ ROY**  
(514) 513-5361  
Montréal

**ÉTIENNE DUTIL**  
(514) 885-3447  
Laval & Lanaudière &  
Mauricie