



POGGIOTONDO

Chianti Riserva 2019

47,00\$

* Prix de détail suggéré

POGGIOTONDO

 Biologique

\$	Frais de service	8,50\$
	Code produit	15216509
\$	Prix licencié	39.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📄	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Toscane
📁	Appellation	Chianti
🏆	Qualité	Riserva
🍷	Cépage(s)	Sangiovese 95 %
🍷	Cépage(s)	Canaiolo 3 %
🍷	Cépage(s)	Colorino 2 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Sucre	Sec
🔒	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

Rouge rubis intense avec un bouquet agréablement complexe de petits fruits noirs, des nuances herbacées de thym et des notes de bois balsamique. La bouche est ferme et confirme des saveurs complexes aux multiples couches, de la cerise noire aux herbes aromatiques, des épices aux sous-bois humides, intégrées à des tanins fins et juteux.

Accords avec viandes rouges grillés

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le Poggiotondo Chianti Riserva est élaboré à partir des meilleurs raisins mûris et vieillit pendant 20 mois dans de grands fûts en bois traditionnels.

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



- 90 Points -
Falstaff

- 90 Points -
Vinous