

TERRE DEL BUONTALENTI

27,00\$
* Prix de détail suggéré



Chianti Fiasco 2021

\$	Frais de service	5,70\$
	Code produit	15216314
\$	Prix licencié	22.00\$
iii	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
Č	Statut	Non disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
~	Pays	Italie
Ø	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e
		garantita (DOCG)
9	Région	Toscane
	A III it	
	Appellation	Chianti
0	Appellation Qualité	Chianti Ne s'applique pas
<!--</th--><th></th><th>22</th>		22
	Qualité	Ne s'applique pas
467	Qualité Cépage(s)	Ne s'applique pas Sangiovese 90 %
11/2	Qualité Cépage(s) Cépage(s)	Ne s'applique pas Sangiovese 90 % Canaiolo 5 %
	Qualité Cépage(s) Cépage(s) Cépage(s)	Ne s'applique pas Sangiovese 90 % Canaiolo 5 % Colorino 5 %
** %	Qualité Cépage(s) Cépage(s) Cépage(s) Pourcentage d'alcool	Ne s'applique pas Sangiovese 90 % Canaiolo 5 % Colorino 5 % 13.5%



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Terre del Buontalenti est une collaboration toscane reliant de petits viticulteurs sous la direction experte du vigneron Alberto Antonini. Cette alliance de « grands talents » vise un retour conscient à la tradition à la vigne et au chai. es valeurs fondamentales de Terre del Buontalenti sont la restauration de la tradition et la sauvegarde de l'équilibre « sol-plante-climat », qui sont la clé du développement de ce projet.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis avec une teinte grenat. Arômes de réglisse, de café, de fruits noirs et d'herbes séchées. Rond, bien équilibré, avec une acidité douce et équilibrée. Accords avec planches de charcuteries et fromages

NOTES SUR LE PRODUIT

Chianti in fiasco, ces bouteilles bulbeuses enveloppées de paille qui étaient un symbole des restaurants italiens. Alberto Antonini leur rend hommage.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le vin est élevé en cuve ciment et en grands fûts non toastés pendant quelques mois