



ROCCA DI CASTAGNOLI

Poggio A' Frati

CHIANTI CLASSICO RISERVA



873156001029

Produit SAQ - Sélection par lot (SL)

Code de produit : +15183778

Prix SAQ : 29,60 \$

Pays : Italie

Région : Toscane

Millésime : 2019



95 % Sangiovese

5 % Canaiolo



Alcool : 14 %

Sucre résiduel : 2,1 g/l



15 hectares de vignes de 10 à 35 ans situées dans la localité de Poggio A' Frati (Colline aux Frères) à 500 mètres d'altitude, exposition est et ouest, sur sols de roches et de calcaire. Macération à 28 °C pendant 10 à 12 jours. Fermentation en cuves inox. Élevage 15 mois en barriques traditionnelles du Chianti et en tonneaux, puis 6 mois en cuves inox et 1 an en bouteilles.



Ce nez riche séduit par ses arômes de petits fruits rouges et ses épices. Les tanins sont bien intégrés et l'acidité est mordante. On perçoit cerise au marasquin, mûre et prune, mais plus en profondeur, la rhubarbe la vanille et le graphite envoient. Puis viennent le sous-bois, le cèdre et le trait de balsamique en finale.



Créée en 1730, Rocca di Castagnoli est une ancienne forteresse médiévale ayant abrité plusieurs familles nobles. En 1924, elle fait partie des exploitations qui forment le Consortium des Vins du Chianti Classico. Depuis 1981, la famille s'est imposée en réalisant d'importants travaux de replantation du vignoble et de restructuration du bâtiment, dont la rénovation du chai et de la forteresse.



2024 | 92 pts : James Suckling (2020)

2024 | 93 pts : Vinous (Antonio Galloni) (2020)

2024 | 91 pts : Decanter (2019)

2023 | 91 pts : O Migliri Vini Italiani (Luca Maroni) (2019)

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca

WWW.VINICOLOR.CA

