

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Madonnino della Pieve, Gran Selezione

Chianti Classico DOCG
Fattoria di Castelveccchi

Région : Toscane, Italie.

Appellation : Chianti Classico DOCG.

Domaine : Fattoria di Castelveccchi.

Cépages : 100% Sangiovese

Millésime : 2015

À déguster jusqu'en : 2030

Distinctions : Falstaff: 92/100

Robe : rubis foncé, brillant, avec des reflets grenat.

Nez : noble et fin, complexe, avec des senteurs de tabac, de moka, de prune et d'amande.

Bouche : une attaque très volumineuse mais délicate, avec une agréable fraîcheur, une charpente très épurée. Les tanins sont fondus et fins. Longue finale qui fait la queue de paon avec des arômes de tabac, de cèdre, de prune et d'épices douces.

Conclusion : un Sangiovese de haute noblesse, magnifique!

Service : servir à 17°C avec des joues de porc à la sauge, carré de veau aux tomates séchées.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90952 75 2015 **Prix membre** : 42.70

Prix catalogue : 47.40