

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Le Corti Bio

Chianti Classico DOCG
Fattoria Le Corti



Région : Toscane, Italie.

Appellation : Chianti Classico DOCG.

Domaine : Fattoria Le Corti.

Cépages : 5% Colorino, 95% Sangiovese

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2029

Robe : rubis profond.

Nez : aromatique, éclatant de cerise rouge, framboise, groseille, très floral. Notes de graine de fenouil et de carvi.

Bouche : expressive, très pure, avec une acidité croquante et une belle trame de tannins poudrés, sur des notes de cerise rouge mûre et de grenadine, et une finale florale et finement épicée.

Conclusion : Un Chianti Classico à la jeunesse brillante et épanouie, un vin qui plaira à coup sûr à tous vos convives !

Service : 15-17°C, avec viandes rouges et blanches, pâtes, risottos.

Ce Chianti représente un rapport qualité-prix fantastique régulièrement mis en avant par la presse internationale. Les vignes se trouvent à San Casciano au nord du Chianti Classico, près de Florence.

Vinification : Élevage en cuves ciment pendant 12 mois.

De nombreux membres DIVO sont des inconditionnels des vins de la famille Corsini, dont ce Chianti traditionnel Le Corti. Il représente un rapport qualité-prix fantastique régulièrement mis en avant par la presse internationale. Les vignes se trouvent à San Casciano au nord du Chianti Classico, près de Florence.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93667 75 2023 **Prix membre** : 16.80

Prix catalogue : 18.50