

# VILLA CAFAGGIO

## Chianti Classico DOCG - 2007



CIP 571539  
23.90\$

**Cépage:** 100 % Sangiovese Toscano.

**Terroir :** Parfaitement situé dans Panzano dans la Conca d'Oro, Villa Cafaggio a 40 ha de vignobles, dont 85 % de cépage Sangiovese. Pendant les 15 dernières années un programme de replantation à pris place. La densité de vigne a été augmentée à 5.100 vignes par hectare, produisant moins de 1,5 kilos de raisins par vigne. Les vignes, qui ont maintenant atteint leur maturité, sont parfaites pour la production de Chianti Classico.

**Récolte :** Tous les raisins sont manuellement cueillis et soigneusement choisis début octobre.

**Vinification :** Les raisins sont séparés de la grappe et doucement écrasés afin de causer le moins de dommages possible à la peau, permettant une extraction optimum de la couleur et des tanins plus doux. Le jus reste sur les peaux pendant 10-15 jours. Le remontage est effectué deux fois par jour pendant la fermentation. Cette dernière est amorcée par l'introduction de levures choisies. La fermentation est effectuée dans des cuves d'acier inoxydable à température contrôlée pendant 8 à 10 jours à 30°C et par la suite, la température est baissée à 25-26°C.

**Vieillessement :** Le vin est vieilli pendant environ 12 mois dans des fûts de chêne de Slavonie, utilisés traditionnellement dans la production de Chianti de qualité. Deux tailles différentes de tonneau sont utilisées - 6.500 et 3.000 litres.

**Note de dégustation :** D'un beau rouge cerise éclatant. Arômes raffinés de clous de girofle épicés et de cerise noires avec des notes de prunes.

**Alcool :** de 13 %

**Conseil de consommation :** Veau marengo et pâtes aux œufs à l'huile de truffes italiennes, osso buco, fettucine all'amatriciana ou joues de veau braisées aux tomates confites.

**Importation Épicurienne**  
**R.A. Fortin Inc.**

