



Nos cuvées "Prestige" sont des vins de garde, idéaux pour marquer les grandes dates de votre histoire et célébrer les plaisirs de la vie. *Vigna Casanova* est la sélection de notre de meilleure vigne, plantée en 1963. La morphologie particulière du sol, l'exposition et la ventilation constante forment un microclimat unique. La grande biodiversité et les soins agronomiques garantissent au vignoble une grande longévité. Ce cru est un vin pour les amoureux de l'authentique.

VIGNA CASANOVA - D.O.C.G Chianti Rufina Riserva

100% Sangiovese
- *Cru de vigne* -
750ml / 14.5% vol.

Zone de production

Rufina (Toscane)

Les vignes sont situées à 400mt d'altitude dans un sol riche en marne.

Production moyenne : 1.300 bouteilles

Récolte

A la main dans des caisses, vers la mi-octobre. Sélection dans le vignoble des meilleures grappes.

Vinification

Egrappage doux des raisins suivi d'une fermentation et d'une macération à température contrôlée dans de l'acier inoxydable pendant environ 25 jours avec de nombreux remontages et délestages.

Elevage

Maturation dans des fûts de 15hl en chêne local (Forêt Modèle des Monts Florentins) pendant 24 mois.

En bouteille au moins 18 mois.



Couleur rubis intense avec des reflets brillants.



Le nez est complexe aux agréables notes de cerises noires et de pruneau. Il est épicé avec de la fève de cacao, du clou de girofle et du musc. Il se poursuit par d'agréables notes de sous-bois et une pointe de laurier.



En bouche, le Sangiovese révèle tout son caractère avec des tanins doux. Il se termine par une belle minéralité et une acidité persistante.



Il se marie au steak à la florentine, le gibier, le risotto, le fromage affiné ou la longe d'agneau.

Température de service 18° - 20°C. Il est recommandé de le servir dans des verres amples et de le déboucher quelques heures à l'avance.

