

PÈPPOLI

Pèppoli

Chianti Classico DOCG



Région : Toscana

Cépage(s) : Sangiovese / Merlot / Syrah

Degré d'alcool : 13%

Dégustation : La robe est rouge rubis brillant aux reflets violets. Le nez dévoile d'intenses arômes fruités de cerises et de groseilles qui se marient très bien aux notes de violette caractéristiques des Chianti Classico. La bouche est savoureuse avec une bonne acidité, les tanins sont souples et soyeux.

Temp. de service : 16°

Accord : S'accorde très bien avec la viande rouge comme le bœuf ou le carré d'agneau.

Garde (années) : 5-10

Vinification : Les raisins des trois cépages fermentent séparément pour conserver tous leurs arômes. Le Sangiovese fermente avec ses moûts pendant 10 jours dans des cuves inox. Les jus des trois cépages sont réunis en hiver lors de la fermentation malolactique. Le vieillissement, qui se fait en fûts de chêne de Slovénie de 55 hectolitres et pour 10% en barriques de chêne américain, se déroule sur une période maximale de 9 mois et se poursuit ultérieurement en bouteille.

Type : Rosso (rouge)

RAFFINVINI

DEPUIS 1995
