



# TENUTA CAROBBIO

## CHIANTI CLASSICO DOCG

Producteur : TENUTA CAROBBIO  
Vin : **CHIANTI CLASSICO DOCG**  
Couleur : Rouge  
Code-SAQ : **13694486**  
Pays : Italie Région vinicole : Toscane-Panzano  
Appellation : DOCG Exposition : Sud-Ouest Altitude : 310-350 m  
Cépage : **100% SANGIOVESE**

% alcool /vol : 13.5% Sucre résiduel : <1.9 g / l  
Information Technique : Total acidité :5,29 gr/l. pH : 3.49 Total So2: < 105 mg/L  
Température de service : 16-18°C. Garde : 5 à 10 ans

Statut : Disponible à la



Format : 750 ml / caisse de 12

PRODUIT SPÉCIALITÉ ACHAT PAR LOT

90<sup>th</sup>



Vinification : Avec un sol Schiste argileux. Traditionnelle. Fermentation en cuve inox à température contrôlée pendant 10 jours. Fermentation malolactique pendant 15 jours. Élevage : 12 mois en Barrique Slovanie, suivi d'un vieillissement bouteille 2-3 mois avant la commercialisation. Pour exprimer la puissance et l'élégance de ce chianti classico : Un grand cépage : Sangiovese un Terroir exceptionnel !

90<sup>th</sup>



Parker : Issue #254 Avril-2021 Wine Enthusiast : Décembre-2020

- **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : Rubis intense à reflets violacés

Aspect olfactif : Agréablement aromatique avec des notes de petits fruits rouges (cerise, cassis)

Aspect gustatif :

Particulièrement aromatique ce Chianti DOCG se personnalise par des arômes complexes de petits fruits rouges et des notes d'épices. Bel équilibre tannique / acidité; il dégage une complexité aromatique centrée sur le fruit plus particulièrement la cerise et une note de prune suivie de délicates notes florales, aux tanins enrobés. Accords gourmands : Il accompagne parfaitement les viandes grillées ou braisées, bifteck à la Florentine, faisan farcie aux champignons, côte de bœuf, carpaccio de viande rouge, foie de veau, canard laqué ou plat à base de tomates, ainsi que certains fromages affinés (Pecorino toscano).



Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ