

SELVAPIANA

Chianti Rufina 2016

26,75\$

* Prix de détail suggéré



 Agriculture bio / En conversion

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14067636
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	23.22\$
🏠	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Toscane
🏠	Appellation	Chianti Rufina
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 95 %
🍇	Cépage(s)	Canaiolo
🍇	Cépage(s)	Colorino
🍇	Cépage(s)	Malvasia Nera
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Située dans une région vallonnée à l'est de Florence, Chianti Rufina est une très petite appellation qui s'étend sur à peine 600 hectares (à titre de comparaison, l'appellation Chianti Classico couvre une vaste superficie de 7000 hectares, ce qui équivaut pratiquement à la zone entière comprise entre Florence et Sienne). Fidèles à leur réputation, les vins issus de cette appellation sont plus raffinés et rustiques que les autres Chiantis.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Chianti Rufina « régulier » produit par le domaine Selvapiana représente toujours l'une des meilleures aubaines de la Toscane. Il regorge de saveurs de prune, de cerise, de cuir, de tabac et d'herbes; on dirait presque une caricature d'un sangiovese dans le sens très, très favorable du terme. Il exprime également un caractère « juteux et minéral » sous une tout autre facette, ce qui lui permet de se distinguer totalement des autres vins. Il possède un excellent potentiel de ...

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignes âgées entre 15 et 40 ans entourant la propriété de Selvapiana à Pontassieve sur les parcelles de Rufina Pian de' Marroni, Vigneto Cerbognole et Pontassieve Vigneto San Martino. Cet endroit est un lieu bien protégé au pied des Apennins où les températures sont à 5-7 degrés moins élevées qu'à Florence qui est seulement à 30 minutes. Les sols sont variés, pas tant de l'argile à densité moyenne, au calcaire et à des sols sec et drainés. Les vendanges ont lieu à la fin de septembre et début octobre.

SYLVAIN GUILBART
(514) 276-1546
Gestionnaire des ventes

SEA FIGOLI
(514) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARLO PICHOU
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

- 91 Points -
Wine Spectator