



## SELVAPIANA Chianti Rufina 2017

**26,70\$**

\* Prix de détail suggéré

 Agriculture bio / En conversion

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14365553
📁	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

Un vin facile à apprécier dans la simplicité, fruité et léger.

Robe brillante rouge rubis. Au nez, des parfums fruités de fraise et de cerise avec de fines herbes épicées. La bouche est souple avec une belle longueur.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Emplacement des vignobles: municipalité de Rufina,

Tous les vignobles sont autour de Villa Selvapiana, à l'exception du vignoble Bucerchiale. Âge des vignes: très mélangé, de 15 à 40 ans.

Système de formation: éperon coupé, cordon formé.

Densité du vignoble: 5 200 vignes / ha - 7 200 vignes. Rendement: 70 q.li / ha - 45hl / ha - 2,50 tonnes / acre. Récolte: 60% récolté à la main et 40% mécanique.

**STÉVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LEA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Montréal, 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

Noble Sélection  
1370 Boulevard Rosemont  
Montréal, QC H2G 1V4  
(514) 989-9657



### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification: en acier inoxydable à 28 °-30 ° C, avec toutes les levures naturelles. La fermentation et la macération durent 25 jours. La fermentation malolactique a lieu immédiatement après l'alcoolique. Vieillessement: grand fût de chêne français de 25 et 30 hl.



**- 91 Points -**  
James Suckling

**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Montréal, 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