



Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Toscane)

Uno Toscana IGT

Millésime	2021
Viticulteur	Tenuta di Carleone
Région	Toscane
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

"UNO" exprime parfaitement la philosophie de Tenuta di Carleone. Une sélection vendangée à la main des meilleurs raisins de Sangiovese de tous les vignobles. Après une cuvaison traditionnelle dans des cuves en ciment, la macération dure entre 40 et 60 jours. Élevage pendant 18 mois dans des cuves en ciment et en acier inoxydable, dont 10 % dans de nouveaux fûts de 500 litres.

Notre note de dégustation

Couleur rubis, claire et lumineuse. Nez ouvert de framboises, violette et légères touches épicées. En bouche, symbiose parfaite entre le soyeux du tanin et le plaisir du fruit. Élégant et robuste à la fois. Un vin qui se boit facilement avec une belle finale. Un grand Sangiovese!

Tenuta di Carleone

Le domaine viticole Tenuta di Carleone a été fondé en 2012 par l'entrepreneur autrichien Karl Egger et sa famille. La propriété de 100 hectares, composée de collines boisées, de petites rivières idylliques et de plateaux fertiles, compte environ 20 hectares de vignes. Son oenologue n'est autre que Sean O'Callaghan, producteur de vin chez Riecine pendant de nombreuses années. Sean, Il Guercio (le coquin borgne), comme ses amis aiment l'appeler, est un véritable passionné et fanatique de qualité. Il travaille exclusivement selon des principes organiques et biodynamiques. La levure sèche active et les produits de collage sont tabous dans sa cave.



Convient avec

