Caspagnolo, Chianti dei Colli Senesi DOCG, Villa Poggio Salvi



Voici un authentique Toscan, où Villa Poggio Salvi marie avec brio le sangiovese et une touche de merlot pour créer un vin à la fois accessible et profond. Issu des vignobles de Monteriggioni, ce Chianti incarne l'équilibre parfait entre tradition et modernité, offrant une rondeur en bouche et une palette aromatique généreuse, idéale pour les amateurs de vins toscans typiques et polyvalents.

Origine: Les vignes, âgées de 10 à 20 ans, sont plantées sur des sols de marne, exposées sud-ouest à une altitude de 200 mètres. Ce terroir, combiné à un climat méditerranéen, permet aux raisins d'atteindre une maturité optimale, garantissant un vin fruité et bien structuré.

Encépagement: 90% sangiovese & 10% merlot

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement début octobre, fermentent et macèrent en cuves inox à une température contrôlée entre 28°C et 30°C pendant 10 à 12 jours. Les remontages pneumatiques favorisent une extraction douce des tanins et des arômes, pour un vin prêt à être dégusté jeune, mais capable de vieillir une décennie.

Dégustation: Sa robe rubis brillante annonce un nez fruité, dominé par des notes de cassis et de violette. En bouche, les tannins harmonieux et la chaleur du fruit créent une sensation de plénitude, avec une finale équilibrée et persistante, prête à être appréciée dès maintenant.

Potentiel de garde: 2-5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait pour accompagner une large gamme de plats, des pâtes aux sauces tomatées aux volailles rôties, ce Chianti se révèle aussi bien à table qu'entre amis. Sa polyvalence en fait un choix idéal pour les repas du quotidien comme pour les occasions spéciales.

- Spaghetti bolognaise
- Spaghetti carbonara
- Saltimboca de veau
- Pizza « margarita »
- ...