

# La Spinosa Chianti DOCG 2017



Unités : 12 bouteilles par caisse  
Format : 750ml  
Statut : En commande

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Pays                  | Italie  |
| Producteur            | La Spinosa  |
| Appellation           | DOCG Chianti  |
| Région                | Toscane   |
| Couleur               | Rouge   |
| Intensité             | Corsé   |
| Temps de Garde        | 4-5 ans.  |
| Encépagement          | 80% Sangiovese - 15% Canaiolo - 5% Colorino   |
| Vinification          | 80% du vin est vinifié en cuves de ciment et inox et l'autre 20% est élevé en fût de chêne Français. Le vin est ensuite laissé vieillir un autre 6 mois en bouteille. |
| Surface de production | Vignoble San Martino, exposition sud-ouest.   |
| Sol                   | Sols Pilocène   |
| Pourquoi on l'aime?   | Nez intense aux arômes de fruits mûrs et notes complexes d'épices et tabac blanc. Tonique en bouche avec des beaux tannins et une longue finale savoureuse.           |