

Oenotropie

Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2008 San Giusto a Rentennano

VIN ROUGE - ITALIE, TOSCANE - CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Commentaires

Le millésime 2008 a été marqué par un printemps pluvieux, suivi d'un été chaud et très sec, heureusement suivi de pluies début septembre qui ont permis de débloquent les maturités phénoliques. Les niveaux d'acidité sont assez élevés, et grâce aux bonnes amplitudes thermiques pendant la fin du cycle végétatif les vins se présentent beaucoup mieux que prévu, dans un profil assez frais et tendu pour la région. Les rendements sont malheureusement très faibles.

Vendanges : du 25 au 30 septembre 2008

Appellation : Chianti Classico

Cépages : 97% Sangiovese, 3% Canaiolo

Vinification : La récolte de chaque vignoble est vinifiée séparément. Après égrappage, la fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes. Le jus de presse est ajouté. De légers pigeages et remontages sont effectués.

Macération: En cuves inox pendant 15 jours.

Fermentation alcoolique : 25 jours en cuve inox

Fermentation malolactique: juste après la fermentation alcoolique, en barriques.

Elevage: 18 mois en barriques de chêne français, dont 15% de neuves.

Vieillessement : 6 mois en bouteille avant commercialisation.

Mise en bouteille : sans filtration en février 2011

Production totale: 13924 bouteilles

Alcool : 14,5%

Acidité totale : 6.1 g/l

Ph : 3.29

Note de dégustation

Un vin épicé, tendu et séveux, à la fois long et racé, d'une fraîcheur remarquable. Sa belle austérité, son élégance naturelle et son profil complet en font un grand classique, l'une des plus belles expressions de la région du Chianti. Porté par une grande acidité sous-jacente, il pourra se conserver une bonne dizaine d'années. Il sera au mieux en accompagnement de plats de pâtes, de lasagnes, de viandes rouges ou blanches, de gibiers ou même de fromages.

Température de service : 16-18°C

A boire entre : 2011 et 2020