

Producteur/Marque

Il Chiarone

Ceux qui produisent un vin d'excellence tel que le Chiarone, avec la méthode Governo, maîtrisent leur art. Car le système traditionnel d'origine ne s'improvise pas et nécessite habileté et patience dans la mise en œuvre. Une partie du raisin est séchée après la récolte, afin d'augmenter la teneur en sucre. Après la fermentation alcoolique, on fait passer les moûts du vin nouveau sur une faible quantité de moûts de raisins séchés et concentrés. Puis on procède à une deuxième fermentation. Le producteur de Il Chiarone a décelé le potentiel de la méthode Governo et sait révéler, avec beaucoup de minutie et de patience, tous les arômes d'un vin unique.

Il Chiarone, 2020

Toscana Governo IGP

Pays Région Italie Toscane

Cépages

Merlot, Sangiovese

Température de service

16 - 18°C

Info allergènes Teneur en alcool

Contient des sulfites 13.5%

Caractère

Un vin rouge rubis merveilleusement aromatique, intense et harmonieux, avec un bouquet de baies noires mûres, de vanille et de chocolat et un corps plein et onctueux. En bouche, il déploie des notes de vanille et de baies bien équilibrées, faisant de ce vin un plaisir durable.

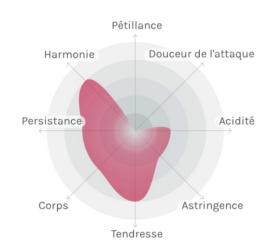
Type de vin







Les fruités Les équilibrés



Accords mets-vin



Veau grillé ou rôti