



Producteur : Azienda Agricola San Donatino di Diaz Maria Cristina

Couleur : Rouge

Appellation : Chianti classico

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Nom du propriétaire : Mathieu Ferré

Géologie du sol : Marnes

Superficie : 13 hectares

Encépagement : Sangiovese (100%)

Vinification : Vinification traditionnelle avec de nombreux remontages, macération minimum de 15-20 jours

Élevage : en cuves Inox et en cuves béton. Suit un affinage en bouteille de 6 mois.

Aspect gustatif : Les tanins sont stricts et la bouche serrée nous ramènent la pâte de tomate et le rôti. Le vin présente une certaine générosité dans son volume. À la fois classe et rustique.

Aspect olfactif : Feuille de tomate, confiture de framboise et un peu de thym.

Le domaine :

En 1970, sur la commune de Castellina in Chianti, Maria Cristina Diaz est venue s'installer dans cette belle région avec son mari Léo Ferré. Depuis, aidé de son fils, Mathieu ils ont fait revivre ce domaine travaillant de concert avec deux célèbres oenologues de la région, Giulio Gambelli et Federico Stadernni pour élaborer des vins de grandes qualités. Bien que le domaine ne soit pas mené en agriculture biologique, il n'y a pas d'utilisation d'engrais chimiques et les vendanges sont faites entièrement à la main. Pour le reste du travail on est ici assez proche du bio.