



Producteur : Azienda Agricola San Donatino di Diaz Maria Cristina

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 48.25 \$

Appellation : Chianti classico riserva

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 : Élevage en fût de chêne de 30 hectolitres pendant 24 mois. Affinage en bouteille pendant environ 10 mois avant la commercialisation

Le domaine :

En 1971, sur la commune de Castellina, Chianti, Maria Cristina Diaz est venue s'installer dans cette belle région avec son mari. 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 Stadermann 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.