



**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.