



Producteur : Azienda Agricola San Donatino di Diaz Maria Cristina

SAQ (CCNP) : 15499861

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 27.90 \$

Appellation : Toscana Bianco

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Nom du propriétaire : Mathieu ferré

Géologie du sol : Argilo-sableux avec une présence généreuse de calcaire et de schiste

Encépagement : Sangiovese (100%)

Vinification : Récolte manuelle avec sélection des grappes des plantes les plus productives. Les raisins sont entièrement égrappés et pressés directement sans aucune macération, donc sans extraction de couleur. Le marc et les rafles sont ensuite réutilisés au champ. Le moût est transféré en cuve béton et ou acier, la fermentation est spontanée tout comme la malolactique

Élevage : 6 mois en cuve inox

Le domaine :

Dès le début, les Ferrés se sont occupés de remettre sur les rails les vignobles et les quelque 5 000 oliviers et de les rendre productifs. Les premières récoltes ont été vendues en vrac jusqu'au début des années 1990 où la décision a été prise de les mettre en bouteille et de commencer leur commercialisation en propre. 100% Sangiovese vinifié en blanc de noirs. San Donatino est situé dans l'une des positions les meilleures de tout le Chianti Classico, surplombant la Val d'Elsa au sud-ouest à 420 mètres d'altitude.

La cave a toujours été une exploitation familiale dans le meilleur sens du terme, où tout est suivi personnellement avec amour et expérience.