



**Producteur :** Azienda Agricola San Donatino di Diaz Maria

Cristina

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 37.25 \$

**Appellation :** Chianti classico

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Toscane

**Nom du propriétaire :** Mathieu Ferré

**Géologie du sol :** Marnes

**Superficie :** 13 hectares

**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

## 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 Staderini 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.