LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Chianti Colli Senesi Vertunno Riserva
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Panizzi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Chianti
Cépages	cabernet sauvignon, merlot, 90% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Giovanni Panizzi a créé son domaine en 1979, à proximité de la ville moyenâgeuse de San Gimignano et de ses célèbres tours. Après quelques années de recherche et d'encépagement, la production commerciale commence en 1989. En 2005, le domaine est vendu à Luano Niccolai, et aujourd'hui, c'est son fils Simone qui est aux commandes. Ces dernières années, le domaine s'est enrichi de nombreux vignobles, passant de 17 à 70 ha. Un domaine pétillant d'activité. On y expérimente différentes densités d'encépagement, des méthodes d'élagage, des clones et des pieds de vigne, autant de signes de l'intérêt qu'on porte aux vignobles. Les caves sont équipées de cuves en inox pour la production du DOCG Vernaccia di San Gimignano, un vin frais et fruité. Le deuxième Vernaccia di San Gimignano est un cru du nom de Santa Margherita, élevé 5 mois en barriques de chêne. Et le puissant Vernaccia di San Gimignano Riserva est élevé un an en barriques françaises. Des barriques de chêne sont également utilisées pour l'élevage du DOCG Chianti Colli Senesi Riserva Vertunno, un vin agréablement fruité. Le Chianti Colli Senesi a une couleur cerise et un bouquet de petits fruits rouges et de violettes. Structure moyenne, tannins souples et finale fruitée.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	San Gimignano
Rendement	-
Vendange	fin septembre, début octobre
Vinification	fermentation classique, macération pendant 12 jours, maturation en barriques pendant 10 mois
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 mois de barriques
Analytique	Alc. 13,5% vol.
Production	20.000 bouteilles 0,75