LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Chianti Colli Senesi Vertunno Riserva |
| **Millésime** | 2012 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2022 |
| **Producteur** | Panizzi |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOCG Chianti |
| **Cépages** | 100% sangiovese |
| **Alcohol percentage** | 13,50% 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.<br><br>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.<br><br>Le Chianti Colli Senesi a uen 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 |
| **Origine** | San Gimignano |
| **Rendement** | - |
| **Vendange** | fin septembre, début octobre |
| **Vinification** | fermentation classique, macération pendant 12 jours, maturation en barriques pendant 10 mois |
| **Elevage** | 10 mois de barriques |
| **Analytique** | Alc. 13,5% vol. |
| **Production** | 20.000 bouteilles 0,75 |