

# Chianti Riserva 2018

## Corte Medicea



Découvrez un Chianti Riserva exquis pour une soirée pizza réussie entre amis. Ce vin rouge du millésime 2018 dominé par le sangiovese et signé Corte Medicea illustre à la perfection la pure dolce vita italienne. Profitez de cette beauté toscane de préférence avec un bon repas !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Corte Medicea</b>
Région	<b>Toscane</b>
	<b>Sangiovese</b>
Cépage	<b>Canaiolo</b>
	<b>Ciliegiolo</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>14-16°C</b>
Degré d'alcool	<b>13,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2024</b>
Élevage	<b>Barrique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/99 Points Luca Maroni

« Ce délicieux Chianti très équilibré reçoit 95 points magistraux de la part du critique italien Luca Maroni. Un Riserva fruité et épicé signé Corte Medicea ! » - La rédaction Wine in Black

## Note de la rédaction

La Toscane compte indéniablement parmi les plus anciennes régions viticoles d'Europe. Pas seulement car les Romains y produisaient déjà du vin, mais aussi le peuple antique légendaire des Étrusques (présents à cet endroit entre 800 av. J.C. et la seconde moitié du 1er siècle av. J.C.). Avec une si riche tradition œnologique, il est logique que les vins fassent aujourd'hui partie des grands classiques italiens au succès international. Il n'est donc pas surprenant que les bonnes affaires en provenance de Toscane constituent plutôt l'exception à la règle. Mais, par chance, certains producteurs ont su garder les pieds sur terre. La Bollina, par exemple, qui donne vie à des cuvées de haute volée à un prix plus que raisonnable dans les plus jolies collines d'Italie sous le nom de marque Corte Medicea. Le meilleur exemple est le Chianti

Riserva 2018, dominé par le sangiovese, élevé avec minutie pendant douze mois en fûts de chêne français et extrêmement bon marché malgré sa grande qualité. Un grand merci à l'équipe Corte Medicea !

## **Note de dégustation**

Et ce Chianti Riserva est véritablement un petit prodige de Toscane ! Rien que sa robe rouge rubis intense annonce la haute qualité des raisins vendangés. De même, le bouquet séduisant, densément fruité et épicé, convainc tous les sens avec des arômes de cerise mûre, de mûre, de violette, d'herbes méditerranéennes, de cuir, de réglisse et un soupçon boisé finement dosé. En bouche, le dégustateur découvre la fascination pure de la Toscane : des tanins très subtils, ainsi que des saveurs fruitées et épicées parfaitement équilibrées répondent présents à l'appel. La longue finale dynamique donnera envie de s'en servir un second verre.

## **Accords mets & vin**

Un gigot d'agneau mijoté pendant longtemps, une pizza faite maison, des pâtes ou des recettes végétariennes aux champignons seront d'excellents accompagnements.

## **Domaine**

### **À la recherche des meilleurs vignobles...**

Corte Medicea est un projet mené à bien par la société commerciale piémontaise La Bollina. Celle-ci s'occupe de trois domaines situés dans des régions viticoles importantes d'Italie (Azienda Agricola Luciano Arduini, dans la région de Valpolicella, Società Agricola La Bollina au cœur du Piémont et Azienda Agricola Marco Lazzeretti, dans l'appellation de Montalcino). L'œnologue talentueux Andrea Bernardini, qui a décroché son diplôme auprès de la célèbre école d'œnologie de la ville de Pise en 2007, a carte blanche pour ses propres projets et est chargé de dénicher des parcelles de qualité cachées dans les meilleures régions italiennes. En ce qui concerne l'exploitation Corte Medicea, les vignobles se trouvent à San Casciano dei Bagni, au cœur de la magnifique Toscane, à environ 90 km au Sud-Est de Sienne. Ce vigneron globe-trotter allie avec brio tradition et techniques modernes. Le résultat : des vins qui mettent parfaitement en avant leur typicité régionale et les atouts du terroir. À suivre de près !

## **Un Riserva exceptionnel**

Le vin rouge Corte Medicea Chianti Riserva 2018 est un assemblage de sangiovese (80 %), de canaiolo (10 %) et de ciliegiolo (10 %). Après les vendanges en septembre et la fermentation traditionnelle, la cuvée a été élevée durant douze mois en fûts de chêne français, puis douze mois en bouteilles, avant le feu vert du maître de chai pour la commercialisation.