

# FATTORIA DI BASCIANO

## Chianti Rufina DOCG

Sanviesse 93%, Canaiolo, Colorino

### *Italie, Toscane*

La zone d'appellation Chianti est considérable, la production atteint en moyenne un million d'hectolitres par an pour 16800 hectares en production. Elle se situe au cœur de la Toscane, au sud et à l'est de Florence. L'aire DOCG se divise en huit zones géographiques distinctes, qui peuvent accoler leur nom au vin dont Chianti Classico et Chianti Rufina. Sous la dénomination Chianti, se dissimulent une variété considérable de terroirs, de cépages et par conséquent de qualités de vins.

Le principal cépage est l'excellent Sangiovese, que l'on retrouve un peu partout dans toute l'Italie Centrale. Il peut être utilisé seul, mais le plus souvent en association avec le Canaiolo nero, le Trebbiano toscano et la Malvasia Nera pour ne citer que les principaux. De plus, on peut adjoindre jusqu'à 15% de Merlot ou de Cabernet-sauvignon à l'assemblage final.

La zone des Chianti Rufina quant à elle, a une tradition de qualité très ancienne et le niveau peut être excellent. Elle s'étend sur des collines à l'Est de Florence. Les vignes peuvent être assez élevées, plantées sur un terroir formé de remarquables marnes calcaires que l'on appelle localement « galestro ».

La vendange a macéré environ 20 jours en cuves ouvertes. Affinage pour une partie des vins, en barrique de 2è et 3è passage durant 12 mois.

L'année 2018, avec de bonnes conditions climatiques, nous donne un grand vin rouge, dans la lignée des excellents millésimes 2015, 2016 et 2017 qui pourra se conserver une bonne dizaine d'années.

**Robe grenat, profonde et dense. Le nez est puissant, avec une grande maturité où l'on distingue fruits noirs et violette. En bouche, le vin est dense, avec des tanins souples, une gamme aromatique complexe et une bonne longueur.**

Alcool : 13,5%

A servir avec des viandes rôties ou grillées, ou bien des fromages affinés.

