

wine-searcher.com™



## AZIENDA CASALE DI DAVIDDI TOSCANE CHIANTI COLLI SENESI



**Cépages :**  
Sangiovese 100%



**Vinification :**  
Classique à la main en baques de 25 kg. Le chai est situé dans le vignoble, ce qui évite les longs trajets. Vinification en cuves inoxes à basse température, et puis passage en foudres de 25hl.



### Dégustation :

Ce Chianti est fait sur les collines à l'ouest de Sienne. Au nez, il propose des notes de cerises/griottes, cassis et fruits des bois, légèrement épicé. En bouche, le vin est fruité et souple et déploie une certaine concentration, soutenue par l'acidité typique du sangiovese.



### Accords mets /vin :

Il conviendra sur des plats à base de viande rouges, ainsi que les charcuteries. Son fruité et son acidité en feront le compagnon idéal de vos repas champêtres.

Antipasti italiens, pâtes en sauce (tomates, viandes).