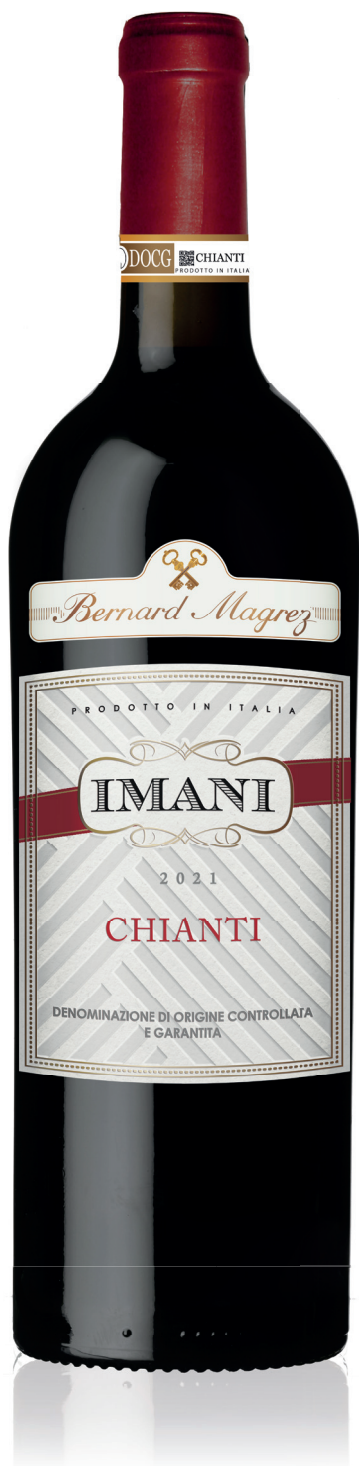




IMANI CHIANTI DE BERNARD MAGREZ

Situé entre Florence et Sienne, les vignes d'Imani s'étendent sur les collines de Toscane. Ce Chianti, dont l'appellation est la plus connue d'Italie, bénéficie des plus grands soins et d'une attention toute particulière apportée à son cépage emblématique, le Sangiovese.



APPELLATION

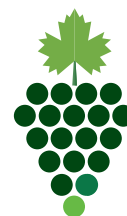


■ Chianti DOCG

NATURE DU SOL

Galets argileux sableux

ENCÉPAGEMENT



■ Sangiovese
■ Malvasia Nera
■ Canaiolo

ASSEMBLAGE



■ 90% Sangiovese
■ 5% Malvasia Nera
■ 5% Canaiolo

RENDEMENT ANNUEL



■ 40Hl/Ha

ACCORDS METS ET VINS



Plats en sauce,
Viandes rouges

DÉGUSTATION

ŒIL

Robe rouge rubis et reflets
orange brique

NEZ

Bouquet aromatique
caractéristique de la Toscane

BOUCHE

Fruité et notes toastées

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

VINIFICATION

- Fermentation thermorégulée, à 26°C
- Macération de 3 semaines
- Remontages
- Elevage traditionnel de 6 mois en cuve