



Appellation :	Chianti
Cépage :	100% Sangiovese
Terroirs :	Sols calcaires
Région :	Toscane
Degré alcoolique :	13%vol
Elevage :	En cuves ciment



Histoire :

Deux fameuses familles nobles italiennes, les Guicciardini et les Strozzi, sont à l'origine de ce projet viticole, qui comprend quatre domaines en Toscane et un sur l'île de Pantellaria située entre la Sicile et la Tunisie.

Le bâtiment du domaine Cusona est l'ancienne demeure du Comte Guicciardini, qui date de 994, située dans la cité médiévale de Villa Cusona, non loin de San Gimignano en Toscane.

Une douzaine de vins sont produits sur cette propriété de 530 hectares qui est gérée par les princesses Liza et Natalia Strozzi, qui seraient les descendantes de la Mona Lisa immortalisée par Leonard de Vinci.

Description :

Le Chianti Guicciardini Strozzi est élaboré en cuves ciment de manière à préserver la fraîcheur du fruit. Il présente un bouquet intense marqué par le fruit rouge bien mûr. La bouche s'avère chaleureuse, ample et soutenue par des tanins qui témoignent de sa jeunesse.

Un vin franc et intense, idéale initiation au Chianti.

Accords :

Viandes rouges, Gibiers
Fromages

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

