



CHIAPPINI

Italie 



www.giovannichiappini.it



Chiappini

Ferruggini 2022

HISTOIRE :

Le domaine Giovanni Chiappini, fondé en 1978 au cœur de Bolgheri en Toscane, se situe sur la renommée Via Bolgherese, parmi les grands noms du vin italien. Issu d'une famille d'agriculteurs des Marches, Giovanni incarne une tradition viticole respectueuse du terroir, aujourd'hui portée par ses filles Martina et Lisa.

Le vignoble de 15 hectares, certifié bio depuis 2010, repose sur un terroir argilo-calcaire baigné par un climat méditerranéen. La mer Tyrrhénienne, distante de 10 km, insuffle aux vins fraîcheur et équilibre.

Ferruggini est une cuvée du domaine Chiappini, nommée d'après un lieu-dit abritant les parcelles : Felciaino 1986, Fondi 1984 et Felciaino 2001. Elle reflète les racines agricoles familiales et leur attachement au terroir. Composée majoritairement de Sangiovese, elle offre un style fruité, souple et immédiat, sans élevage en bois. Accessible et conviviale, elle exprime avec sincérité le terroir de Bolgheri.

APPELLATION : DOC Bolgheri Rosso
CÉPAGE : 50% Sangiovese,
30% Cabernet Sauvignon,
20% Syrah
TERROIR : Alluviaux calcaires,
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.5%

ELEVAGE

Fermentation en levures indigènes et élevage en cuve inox.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16-18°C
Capacité de garde : 5 ans

NOTE PRESSE :

James Suckling : 92/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Sa robe est rouge rubis. Le nez est frais et gourmand : cerise, groseille, fleurs et épices douces. En bouche, l'attaque est souple et fluide, avec une belle fraîcheur et des tanins fins. L'absence d'élevage sous bois préserve la pureté du fruit et la finesse des arômes.

ACCORDS :

Charcuteries et fromages, pâtes aux tomates fraîches, volaille grillée

