

# Italie

DOCG Chianti Rufina

BIO



viniversa

## I Veroni



Au moyen âge, ce domaine faisait partie des domaines féodaux de la famille Conti Guidi. Le nom, I Veroni, provient des larges terrasses qui entourent le domaine où autrefois on faisait sécher le tabac produit dans la vallée de l'Arno.



Aujourd'hui, la ferme couvre un total de 50ha, dont 15ha de vignes et 20ha d'oliviers, entourés des collines de Pontassieve à environ 10km de la ville de Florence. Le vignoble a été replanté en 1998 à 90% du cépage Sangiovese à une densité minimum de 5000 pieds/ha.

Il est cultivé en bio certifié. Le domaine produit trois cuvées de Chianti Rufina, dont un vino santo, et plusieurs cuvées en IGP Toscana.

### I Domi

DOCG Chianti Rufina

90% Sangiovese, 10% Canaiolo et Colorino

Vignoble orienté sud, sud-ouest autour de l'église de San Martino a Quona, à une altitude de 250m. Fermentation naturelle en cuves avec une macération de 15 jours suivie d'un élevage en foudres de chêne français de 32 et 25hl pendant 1 an. Vieillessement en bouteille au domaine pendant 8 mois avant la mise sur le marché.

Robe rubis aux reflets violacés. Le nez exprime des notes fruitées, de cerise, surtout, et épicées (thé, réglisse) et une touche fumée. La bouche est juteuse et structurée juste ce qu'il faut. Les tanins et l'acidité feront que ce vin accompagnera à merveille viandes et volailles, et les sauces à base de tomate.



### Quona

DOCG Chianti Rufina

100% Sangiovese issu d'un vignoble de 2,79ha à 250-280 m d'altitude près de l'église de San Martino a Quona. Orientation sud, sud-ouest sur une pente de 20%. Fermentation naturelle avec une macération de 20 jours. Elevation en barriques de chêne français de 500l pendant 18 mois. Vieillessement en bouteilles pendant 10 mois avant mise sur le marché.

Robe violet intense. Nez expressif de mûres, de cerises noires, d'épices, de tabac blond, avec une touche de boisé légèrement toasté. La bouche est plus dense mais équilibrée, avec des tanins enrobés et une finale longue et sapide.



### Occhio di Pernice

DOC Vin santo del Chianti Rufina

60% Sangiovese 20% Canaiolo 20% Malvasia toscana

Vendanges manuelles du mois d'octobre. Les grappes sont ensuite étalées sur des tapis à l'intérieur où elles sèchent jusqu'en janvier. Les raisins sont pressés doucement et le moût est entonné, après décantation, dans de petits fûts de chêne et de châtaignier de 100L., où il restera pendant au moins 8 ans. Vieillessement en bouteilles de 12 mois avant mise sur le marché.

Robe de couleur d'ambre et d'or. Nez intense de miel, de noix, de raisins secs, de marrons. La bouche est dense, huileuse et douce, avec des notes de rancio, et une belle trame acide.

