



# Castello della PANERETTA

Tosacane, Italie

## Historique :

### 400 ans d'histoire

Le Château de la Paneretta est situé dans la région du Chianti Classico, sur le versant ouest des collines dominantes de la Vallée d'Elsa, orienté vers San Gimignano. Il a été construit à partir d'une ancienne tour de Garde.

En 1260 le "Ghibellini" s'installa dans le Château della Paneretta qui devint dès lors une importante forteresse.

Le premier propriétaire du Château fut la famille Vettori, et la dernière héritière, Maddalena, le donna en dot pour son mariage avec Ludovico Capponi en 1577. Le couple restaura entièrement le Château qui devint le passage de plusieurs artistes comme le peintre réputé Bernardino Poccetti qui réalisa la fresque de la cour intérieure.

La production de vin est certifiée à partir de 1596.

La famille Strozzi resta propriétaire du château de 1696 à 1984, où la famille Albisetti racheta le Domaine. Avec ses 309 hectares essentiellement constituée de forêt, La Paneretta est un des plus grands domaines de la région du Chianti.



## Terroir :

Conformément à la carte géologique, le terroir est issu de l'ère Pliocène et constitué de plusieurs couches de couleurs, du violet au rouge en passant par le gris clair. Nous y trouvons également un sol calcaire datant de l'époque où le climat Toscan était subtropical.

La caractéristique principale de ce terroir est son extrême diversité qui est bien illustrée dans trois secteurs distincts : Terrine, Torre un Destra, Torre un Sinistra.

Par respect de la tradition des vins Toscans, Castello della Paneretta a pour politique d'utiliser pour seules cépages typiques le Sangiovese et Canaiolo Nero.

## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Castello della Paneretta - Toscane

Chianti Classico 2006

Cépages : 90% Sangiovese et 10% Canaiolo

Vinification:

- Fermentation pendant 18 jours
- Vinification et élevage durant 10 mois en fût de chêne.

Nombre de bouteilles : 66 000

Caractéristiques :

- Belle robe rouge Rubis, brillante.
- Nez intense de fruits rouges.
- Bouche élégante, harmonieuse avec des tanins souples.

Commentaires de dégustation

-" The 2006 Chianti Classico reveals a soft core of red fruits in a generous, engaging style ideal for near-term drinking. Sweet mentholated, floral notes give the wine an attractive sense of lift on the finish."

*Antonio Galloni, erobertparker (august 2009)*

-"Attractive strawberry and plum character on the nose. Medium-bodied, with delicate tannins and fresh finish."

*James Suckling, Wine Spectator (september 2008)*

Autres informations

Wine Spectator, 86 points

Robert Parker, 88 points

Guida Veronelli Ora 2010, 90 points



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Castello della Paneretta - Toscane

Chianti Classico Riserva 2006

Cépages : 90% Sangiovese et 10% Canaiolo

Vinification :

- Fermentation en cuves inox pendant 18 jours
- Vinification et élevage durant 18 mois, 50% en fûts de Chêne français, et 50% en barriques.

Nombre de bouteilles : 18 000

Caractéristiques :

- Belle robe rouge rubis profond.
- Nez élégant de baie rouge et poivré.
- Bouche racée avec des tanins souples et élégants, et une belle longueur en bouche

Autres informations

Guida Veronelli Oro 2010, 88 points

Decanter World Wine Awards 2010, Gold Medal



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Castello della Paneretta - Toscane

Chianti Classico Riserva Torre A Destra 2004

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification :

- Fermentation 20 jours
- Vinification et élevage durant 20 mois, 50% en fûts de chêne français et 50% en barriques (50% de bois neuf) puis mise en bouteilles.

Nombre de bouteilles : 13 000

Caractéristiques :

- Belle robe dorée, brillante.
- Nez d'agrumes confits et d'épices, avec une belle minéralité.
- Bouche à la fois riche et complexe, avec une harmonie en finale.

Commentaires de Dégustation :

"Aromas of plum skin and blackberry follow through to a full-bodied palate, with fine tannins, fresh acidity and a caressing finish." *James Suckling (october 2007)*

Autres informations :

<u>2004</u>	Wine Spectator	90 points
	Decanter World Wine Awards 2006	Commended
	International Wine Challenge 2008	Bronze Medal
<u>2005</u>	International Wine Challenge 2009	Bronze Medal
	Decanter World Wine Awards 2009	Commended
	Robert Parker, The Wine Advocate	91 points



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Castello della Paneretta - Toscane

Terrine 2004

Cépages : 50% Sangiovese et 50% Canaiolo

Vinification :

- Fermentation de 19 jours pour le canaiolo et 25 jours pour le sangiovese.
- Vinification et élevage durant 20 mois en fûts de chêne français (1/3 de fût neuf, 1/3 de fût d'un an et 1/3 de fût de 2 ans) et en cuves inox thermo-régulées, puis mise en bouteilles et stockage en chais climatisés.

Nombre de bouteilles : 15 500

Caractéristiques :

- Robe rouge rubis brillante.
- Nez de mûres, fruits rouges et épices
- Bouche gourmande et élégante, avec des tanins soyeux et la finale développe une belle longueur.

Autres informations

2004	Wine Spectator	85 points
	Falstaff	93 points
	Gambero Rosso	** bicchieri
	Robert Parker, The Wine Advocate	90 points





## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Castello della Paneretta - Toscane

Quattrocentenario 2003

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification :

- Fermentation pendant 2 semaines
- Vinification et élevage durant 21 mois en barriques neuves.

Nombre de bouteilles : 6 500

Caractéristiques :

- Robe très intense, rouge rubis profond.
- Nez intense de fruits noirs, avec des tonalités épicées et un équilibre parfait entre le fruit et le bois.
- Bouche élégante, belle structure avec des tanins souples.

Commentaires de Dégustation :

“Aromas of plums, toasted oak and coffee with hints of vanilla.

Full-bodied, round and fresh. A juicy red.”

James Suckling, *Wine Spectator* (september 2006)

Autres informations

2003	Wine Spectator	88 points
	International Wine Challenge 2007	Silver Medal
	Guida Veronelli Oro 2007	91 points
	Robert Parker, The Wine Advocate	90 points



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Castello della Paneretta - Toscane

Solimpia 2008

Cépages : 100% Sangiovese

Utilisation exclusive de petites grappes de Sangiovese.

Vinification :

- Fermentation de 72 heures
- Le vin opère une fermentation malolactique.

Nombre de bouteilles : 6 500

Caractéristiques :

- Robe rouge rubis lumineuse.
- Nez élégant et fruité.
- Bouche harmonieuse avec des tanins souples.



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Castello della Paneretta - Toscane

Vinsanto

Cépages : 70% Trebbiano, 30% Malvasia.

Vinification :

Après la vendange les grappes de raisin sont suspendues dans une pièce aérée. Elles sont ainsi séchées pour une période de 4 à 5 mois.

Puis après être pressé le raisin est décanté pendant 20 jours, et le Vinsanto est mis dans des petites barriques en bois et affiné pendant 5 ans.

Caractéristiques :

- Robe jaune or très intense.
- Nez aux touches intenses de noisettes, de fruits secs et fruits confits.
- Bouche à la fois élégante et corsé, avec une concentration en sucre équilibré par une bonne acidité.







---

Nos Châteaux