

PREMIUM

MONTE BERNARDI RETROMARCIA CHIANTI CLASSICO DOCG

Tinto



SAFRA 2010

UVAS

100% Sangiovese

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

PAÍS

IT

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Monte Bernardi

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

DEGUSTAÇÃO

Retromarcia (marcha à ré) é um Chianti Classico cujo nome significa um retorno à natural elegância e charme da Sangiovese, com uso discreto da madeira. Com vinificação e maturação tradicionais, este vinho é fresco e frutado, com corpo médio, bem equilibrado, com agradável estrutura, acidez e longo final.

TERROIR

Panzano in Chianti. Uma grande parte das uvas é proveniente de vinhedos de pedregulhos, argila e arenocalcário, com vinhas de 10 anos de idade, em média. Produtividade: 4 toneladas/hectare.

ELABORAÇÃO

A vinificação e a maturação são as mais tradicionais possíveis. A fermentação e a maceração com as cascas ocorrem em uma combinação de tanques de concreto e de aço inox e duram até 20 dias, com controle de temperatura (máxima de 30 °C). A fermentação malolática é natural, em carvalho. A maturação é feita durante 18 meses em barricas de segundo e de terceiro usos. O vinho é engarrafado sem filtração e permanece durante seis meses em garrafa. Produção anual: entre 20 e 30 mil garrafas.

QUANDO BEBER

Dependendo da safra, pode ser guardado por oito anos ou mais.