

PREMIUM

MONTOSTOLI CHIANTI DOCG

Tinto



PAÍS

IT

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Azienda Montostoli

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

DEGUSTAÇÃO

Aromas finos e persistentes, lembrando frutas vermelhas. Com o tempo, aparecem notas de especiarias. Na boca, é seco, confirmando as sensações aromáticas. Apresenta boa estrutura, é saboroso e versátil. Um vinho jovem, bem equilibrado, que com o passar do tempo se torna mais aveludado.

ELABORAÇÃO

Vinificação tradicional.

HARMONIZAÇÃO

Ótimo para acompanhar a maioria dos pratos da cozinha italiana, dos antepastos aos queijos, passando pelas massas, risotos e carnes.

SAFRA 2017


UVAS

70 a 100% Sangiovese, podendo incluir até 10% de Canaiolo Nero, até 10% de Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti, e até 10% de outras variedades

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Beber.

 Sem madeira.