

# PREMIUM WINES

## Monte Bernardi Retromarcia Chianti Classico DOCG 2022


Tinto



### UVAS

100% Sangiovese

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
- O** Madeira moderada

### PAÍS

Itália

### REGIÃO

Toscana

### PRODUTOR

Monte Bernardi

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

### ACIDEZ

6,2 g/l

### PH

### DEGUSTAÇÃO

O nome deste Chianti Classico, Retromarcia (marca à ré em italiano), reforça o estilo tradicional do produtor. Um retorno à natural elegância da Sangiovese, com o uso discreto da madeira. Um vinho fresco e frutado, com corpo médio, bem equilibrado, com agradável estrutura e longo final. Muito versátil à mesa.

### TERROIR

Panzano in Chianti. Vinhedos com solos de pedregulhos, argila e arenoso-calcário, com vinhas entre 9 e 15 anos de idade, em média. Produtividade: 4 toneladas/hectare.

### ELABORAÇÃO

A fermentação e a maceração com as cascas ocorrem em uma combinação de tanques de inox e tonéis de madeira (cerca de 30%) durante 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: 50 mil garrafas.

### QUANDO BEBER

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