

PREMIUM WINES

Monte Bernardi Retromarcia Chianti Classico DOCG 2022



Tinto



UVAS

100% Sangiovese

CARACTERÍSTICAS

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

PAÍS

Itália

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Monte Bernardi

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

< 2,0 g/l

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, suculento, bem equilibrado, com agradável estrutura e longo final. Muito versátil à mesa.

TERROIR

Vinhas plantadas em 2006, 2008 e 2010; exposição sul e oeste; altitude de 300-400 metros; solos de pedregulhos, argila e arenoso-calcário. Rendimento: 4,5 toneladas/hectare.

ELABORAÇÃO

A vinificação e o envelhecimento seguem o estilo tradicional de Chianti Classico. A fermentação é feita em tanques de inox e de concreto; a maceração com as cascas dura até 45 dias, seguida da fermentação malolática natural feita em barricas, tonéis e barricas de segundo e de terceiro usos. O vinho permanece durante 16 meses em tonéis (70%) e em tanques de concreto (30%). Engarrafado sem filtração, permanecendo pelo menos 3 meses em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha massas, pizzas, vegetais grelhadas, carnes magras, aves e queijos de média maturação.

QUANDO BEBER

Ótimo potencial de guarda.