

Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG 2017

Tinto



PAÍS

Itália

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Monte Bernardi

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

<1,0 g/l

ACIDEZ

6,4 g/l

PH

3,35

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas maduras, com notas florais e de baunilha. Na boca, é elegante, rico, macio, com frescor agradável, ótimo equilíbrio e longo final.

TERROIR

Este Chianti Classico Riserva é produzido com uvas provenientes de vinhedos com vinhas de mais de 50 anos de idade. Os solos são pedregosos e argilosos. Produtividade: 2,2 toneladas por hectare.

ELABORAÇÃO

A fermentação natural e a maceração com as cascas ocorrem em uma combinação de barricas grandes de madeira e tanques de aço inox e duram entre 20 e 27 dias, com controle de temperatura (máxima de 30 °C). A fermentação malolática é natural, em madeira. A maturação é feita de 18 a 24 meses em barricas. O vinho é engarrafado sem filtração e permanece durante 3 meses em garrafa. Produção anual: 10 mil garrafas de 750 ml; 50 - 200 garrafas de 1500 m.

HARMONIZAÇÃO

Com pratos típicos da Toscana e queijos de média maturação. Servir a 18 °C.

UVAS

95% Sangiovese e 5% Canaiolo Nero

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Boa presença de madeira