

Monte Bernardi Sangiò Chianti Classico DOCG 2021

Tinto



PAÍS

Itália

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Monte Bernardi

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

< 1,0 g/l

ACIDEZ

6,4 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Um vinho limpo, com aromas intensos de frutas vermelhas e notas de especiarias. No paladar, é fresco e frutado, com corpo médio, equilibrado e com ótima estrutura, com final longo e agradável.

TERROIR

Vinhedos em uma nova parte da propriedade nas altas colinas de Panzano in Chianti, a 400-550 metros de altitude. Exposição oeste, sul e leste. Solos argilo-calcários (galestro) e arenosos. Vinhas de 4 a 20 anos de idade, em conversão para orgânicas. Rendimento: 4 toneladas/hectare. Produção: 40 mil garrafas/ano.

UVAS

100% Sangiovese

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

☐ Madeira

moderada

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Fermentação natural e maceração com as cascas em tanques de concreto, durante até 20 dias, com controle de temperatura (máximo de 30 °C). Fermentação malolática natural em barricas de carvalho e em tanques de concreto. Envelhecimento durante 11 meses em tanques de concreto e em barricas usadas. Engarrafado sem filtração.

HARMONIZAÇÃO

Com massas, risotos, pizzas e pratos com carne. Servir a 18 °C.

QUANDO BEBER

Pode ser guardado por 10-12 anos.