



CANTINA
COLLI FIORENTINI

CHIANTI CLASSICO GALLO NERO BELLEDAYSE 2018



Importado por:



@ita.brasil

@belledaisy_official

@docvineria

Ficha Técnica

VINHO

Produto resultante da estreita ligação entre a tradição local e as características da vinha toscana por excelência, a Sangiovese, que faz da Toscana uma das regiões vinícolas mais famosas do mundo. As uvas produzidas em San Casciano in Val di Pisa, onde os associados da Cantina Colli Fiorentini cultivam seus vinhedos, são colhidas manualmente e vinificadas com tecnologias de última geração que tendem a limitar o contato com o oxigênio, exaltando todas as qualidades intrínsecas ao Chianti Classico. Conforma a safra, as uvas podem ser maceradas por até 25/30 dias, sendo o vinho obtido envelhecido em torno de 18 meses, parcialmente em barricas de carvalho francês e parcialmente em tanques de aço. É librado para venda após 3 anos.

SAFRA: 2018

UVAS: 80% Sangiovese e 20% Merlot

TERRENO: argiloso-calcáreo, rico em galestro

MANEJO: guyot, archetto toscano e cordão esperonado, com cerca de 4500/5000 mudas por hectare. Vinhedos com idade média entre 10 e 20 anos e produtividade da ordem de 52,5hl/ha.

TIPO: Vinho tinto seco

ADEQUADO PARA: carnes vermelhas e de caça, tanto grelhadas, como em ragus com molho vermelho, acompanhando massas.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 16/18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5% vol.

COR: vermelho rubi intenso

AROMA: frutas vermelhas, como amora e framboesa, com leve toque de baunilha

PALADAR: o caráter frutado se confirma na boca, com final longo e agradável

PREMIAÇÕES:



madeinitaly.gov.it

