



SCUDERIA-ITALIA

CHIANTI RISERVA DOCG 2019



Importado por:



@ita.brasil

@scuderia:italia.wine

@vinoz.com.br

Ficha Técnica

Apenas uma pequena fração da produção de Chianti é destinada à reserva. As melhores uvas são selecionadas durante a vindima e envelhecidas em barricas de carvalho, que enriquecem o sabor do vinho, cedendo-lhe aroma e acelerando o processo evolutivo.

SAFRA: 2019

UVAS: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% de outras uvas tintas

TERRENO/PODA: sedimentar pliocênico, a 50/100m de altitude em relação ao nível do mar, com cerca de 3.500/4.000 mudas por hectare, que produzem em torno de 9 toneladas. Poda em cordão esperonado.

VINDIMA: final de setembro/início de outubro

TIPO: Vinho tinto

VINIFICAÇÃO: tradicional, com fermentação em tanques de aço inox, com temperatura controlada entre 26°C e 28°C, durante 12 a 14 dias.

ENVELHECIMENTO: 10 meses em barricas ou tonéis de carvalho francês.

ADEQUADO PARA: carnes assadas e grelhadas, carnes selvagens e queijos maturados.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 16/18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5% vol.

COR: vermelho púrpura intenso, tendente ao vermelho granada

AROMA: frutas de bosque maduras, com notas de canela e baunilha

PALADAR: cheio, taninos sedosos e acidez balanceada

POTENCIAL DE GUARDA: 10 anos

SERVIÇO: abrir pelo menos meia hora antes de servir

madeinitaly.gov.it

