

CHIANTI CLASSICO DOCG 2017

Castellare di Castellina | cód 0756170

O Chianti Classico de Castellare di Castellina é um verdadeiro embaixador da Toscana, exibindo a grande finesse que é a marca registrada dos vinhos do enólogo Alessandro Cellai. No estilo clássico e elegante dos melhores vinhos de Chianti, este saboroso tinto é elaborado sem concessões a modismos, preservando a tipicidade, exaltando as qualidades da casta Sangiovese. Um vinho que fica ainda mais macio e cheio de sabor quando acompanhado de comida. Sua safra de 2017 ficou entre os TOP 100 da Wine Spectator recebe...



| | |
|-----------------------------------|---|
| Produtor | Castellare di Castellina |
| País | Itália |
| Região | Toscana - Vinhedos com vinhas de 20 anos de idade localizados na região de Castellina, Chianti. |
| Tipo | Tinto |
| Uva | 90% Sangiovese e 10% Canaiolo |
| Volume | 750ml |
| Safra | 2017 |
| Teor alcoólico | 13.5 |
| Temperatura de serviço | 15 a 16°C |
| Vinificação | Fermentação tradicional com controle de temperatura durante 15/20 dias. |
| Maturação | Permanece 7 meses em barricas de carvalho francês e mais 7 meses em garrafa. |
| Corpo | médio |
| Sugestão de Guarda | de 5 até 10 anos |
| Combinações enogastrômicas | Antipasto, pizzas, assado de aves, massa com molho de tomate, carnes grelhadas ou fritas e queijos de corpo médio |
| Pontuação | Wine Spectator 94 PTS / 2017 Luca Maroni 91 PTS / 2017 |