

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2017

Castellare di Castellina | cód 0757170

Elaborado apenas com castas autóctones, com base na uva Sangiovese, é um dos melhores exemplos da escola tradicional de Chianti Classico, sendo macio e sedoso, com notas de fruta madura e o delicioso caráter terroso, típico dos vinhos da região. Delicado e cheio de nuances, mostra um estilo perfeito para a mesa, que tem cativado cada vez mais admiradores em todo mundo.

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	95% Sangiovese e 5% Canaiolo
Volume	750ml
Safra	2017
Teor alcoólico	13.5
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentação tradicional com controle de temperatura.
Maturação	Permanece 3 anos maturando em barricas de carvalho francês e descansando na garrafa.
Corpo	encorpado
Sugestão de Guarda	de 5 até 10 anos
Combinações enogastrômicas	Canes de cordeiro, gado e vitela grelhadas ou fritas.
Pontuação	James Suckling 92 PTS / 2017 Wine Spectator 92 PTS / 2017 Robert Parker 90 PTS / 2017 Luca Maroni 90 PTS / 2017

