

I SODI DI SAN NICCOLÓ IGT 2014

Castellare di Castellina | cód 0758140

Um verdadeiro embaixador dos grandes vinhos da Toscana, o grandioso I Sodi di San Niccoló é um vinho de um "impecável histórico de excelência e consistência" nas palavras de Robert Parker, que sempre classifica o vinho com notas estratosféricas. Classificado com os máximos "tre bicchieri" do Gambero Rosso, este majestoso tinto já foi indicado duas vezes entre os 100 melhores vinhos do mundo pela Wine Spectator. Esta sofisticada combinação do aristocrático clone Sangiovese de Sangiovese e Malvasia Nera dá origem ...



Produtor	Castellare di Castellina
País	Itália
Região	Toscana - Vinhedos com vinhas entre 25 e 30 anos de idade localizados na região de Castellina, Chianti.
Tipo	Tinto
Uva	85% Sangiovese e 15% Malvasia Nera
Volume	750ml
Safra	2014
Teor alcoólico	14
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentação tradicional com controle de temperatura (28°C) durante 18 e 25 dias.
Maturação	Permanece de 24 a 30 meses em barricas de carvalho (50% novas) e mais 12 meses em garrafa antes de ser comercializado.
Corpo	médio
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carne de vitela grelhada, massas, minestrone e queijos de sabor forte como Pecorino e Parmesão.
Pontuação	Robert Parker 94+ PTS / 2014 Wine Spectator 93 PTS / 2014