

# I SODI DI SAN NICCOLÓ TOSCANA IGT 2016

Castellare di Castellina | cód 0758160

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 Sangiovetto de Sangiovese e Malvasia Nera dá origem ...

<b>Produtor</b>	Castellare di Castellina
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana - Vinhedos com vinhas entre 25 e 30 anos de idade localizados na região de Castellina, Chianti.
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	85% Sangiovetto e 15% Malvasia Nera
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2016
<b>Teor alcoólico</b>	14
<b>Temperatura de serviço</b>	16 a 18°C
<b>Vinificação</b>	Fermentação tradicional com controle de temperatura (28°C) durante 18 e 25 dias.
<b>Maturação</b>	Permanece de 24 a 30 meses em barricas de carvalho (50% novas) e mais 12 meses em garrafa antes de ser comercializado.
<b>Corpo</b>	médio
<b>Sugestão de Guarda</b>	Mais de 10 anos
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Carne de vitela grelhada, massas, minestrone e queijos de sabor forte como Pecorino e Parmesão.
<b>Pontuação</b>	Antonio Galloni 98 PTS / 2016 Robert Parker 96+ PTS / 2016 Wine Spectator 96 PTS / 2016 James Suckling 95 PTS / 2016 Luca Maroni 95 PTS / 2016

