



Castello Montaùto Chianti DOCG 2016

Itália

Sobre o vinho

De cor rubi leve, esse vinho agrada imediatamente pelo conjunto de frutas vermelhas frescas. A boca surpreende por ser mais encorpada do que o nariz podia prever com um final levemente achocolatado.

Harmonização

O típico Chianti fresco perfeito para harmonizar com um lardo di Colonnata ou um parpadelle com ragu.



Temperatura de Serviço

Entre 16°C e 18°C



Tempo de Decantação

Não há necessidade



Tempo de Guarda

De 05 a 10 anos.



Vinícola

Castello Montaùto - Família Cecchi



Região

DOCG Chianti



Uvas

85% Sangiovese, 10% Colorino, 5% Canaiolo



Vinhedo

Vinhedos próprios localizado no coração da denominação próximo a cidade de San Gimignano. Solos de calcários e rendimentos limitados de 38hl/ha. A colheita é realizada de forma manual.



Vinificação

Vinificação tradicional com controle de temperatura. Maceração de 15 dias.



Teor Alcoólico

14% vol.



Conteúdo

750 ml



Safra

2016



Amadurecimento

O vinho é rapidamente engarrafado e guardado 3 meses antes da sua comercialização para ser um chianti fresco, jovem e alegre.

Safra 2016. Wine South America 2022, Bento Gonçalves/Brasil.