



CHIANTI CLÁSSICO 2019

Um Chianti Clássico amável e versátil. As uvas são selecionadas nos 5 melhores vinhedos orgânicos da fazenda, com solos argilosos, arenosos e calcários. Foi fermentado em tanques de Inox e a malolática aconteceu em tanques de concreto. O estilo da vinícola é sempre valorizar a fruta, usando grandes recipientes de madeira para o amadurecimento dos vinhos e só 15% são renovados todo ano.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Fattoria La Ripa
Prática:	Orgânico
País / Região:	Itália, Toscana - Chianti, San Donato In Poggio
Blend / Varietal:	90% Sangiovese e 10% Canaiolo
Amadurecimento:	24 meses em tonneaux de 700 litros de carvalho francês 15% novos
Grad. alcoólica:	14%
Código de barras:	8022902124105



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração vermelho rubi profundo. Aromas limpos e intensos de fruta vermelha madura como morango e cereja. A passagem por madeira agrega notas de baunilha, caramelo e tostado bem equilibrados ao lado da fruta. Em boca tem médio corpo, acidez de média/alta, taninos finos e de média intensidade com o álcool bem equilibrado com a fruta.

Potência de aromas e elegância em boca são os principais pontos desse Chianti Classico. Perfeito para estudar e entender como deve ser um Chianti Clássico.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Não há melhor combinação que uma pasta pomodoro para este vinho. Sua fruta presente e a acidez elevada encaixam perfeitamente com os sabores e acidez do molho do tomate.

Para o serviço prefira temperaturas um pouco mais frescas que a temperatura de adega, assim a fruta fica mais presente e a delicadeza em boca fica mais vibrante. Sugestão de temperatura entre 15° e 17° C.

