



 SITE

WINE ENTHUSIAST
92
PONTOS

JAMES
SUCKLING
91
PONTOS



CHIANTI CLÁSSICO RISERVA 2011

Um clássico italiano com evolução e profundidade aromática. 2011 foi uma bela safra e este tinto está no melhor momento da sua vida. Aqui entra a melhor seleção de uvas orgânicas da fazenda, com vinhedos de solo calcário pedregoso com altitudes de até 400 metros. Foi fermentado em tanques de Inox e a fermentação 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:	8022902217104



SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração vermelho rubi de baixa intensidade com reflexos granada demonstrando a evolução em garrafa. Os aromas são complexos e intensos com muitas camadas, o famoso Bouquet está presente aqui com aromas de uvas passas, cerejas passificadas, alecrim seco, louro seco, bala toffee, baunilha e notas de vermute. Em boca é leve, delicado, com taninos quase imperceptíveis, acidez alta com muito frescor.

Elegância e complexidade definem este vinho. A acidez suculenta impressiona e se combina com taninos muito delicados deixando a boca pronta para mais um gole.

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

Por conta da delicadeza em boca, alta acidez e aromas complexos, este vinho harmoniza muito bem com salumeria, embutidos, curados, ou molho de tomate com carne, como uma lasanha bolonhesa. A gordura dos embutidos e curados se combina com a acidez do vinho e os aromas se completam por similaridade.

Para servir a temperatura deve ser fresca, entre 18° e 20° seria o ideal. Ganha muito com oxigenação, prefira taças grandes ou passe por um aerador para abrir ainda mais os aromas e as notas terciárias se soltarem com mais facilidade.