

Crear di Vero

Chianti

DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



TERROIR

Toscana - Itália



SOLO

De textura média, franco-argilosa

ALTITUDE

280 metros



CASTA

Sangiovese

COLHEITA

Setembro

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão esporonado

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

12,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

0,54 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

Médio

CORPO

Leve



VINIFICAÇÃO

- Vinificação com duas remontagens diárias, com temperatura controlada de 28°C, seguida de maceração de aproximadamente duas semanas.
- Após a trasfega e a fermentação malolática, o vinho permanece sobre as borras finas por 1-2 meses.
- O engarrafamento ocorre cerca de 6 meses após a colheita.

BARRICA

Não



VISUAL

Vermelho rubi vivo e brilhante.



AROMAS

Finos e fragrantes, com notas de fruta fresca.



PALADAR

Harmonioso, redondo e de grande elegância.



GASTRONOMIA

Acompanha perfeitamente assados, pratos braseados, carnes brancas e vermelhas.



Abrir a garrafa 30 minutos antes do consumo. Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

182

750 ml

EAN 13: 7897015213081

DUN 14: 27897015213085

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 6,85 kg

Caixa: 23 x 15,5 x 30,5 cm

Garrafa: 7,5 x 7,5 x 29,5 cm

Pallet: 30 x 3 = 90 caixas