

<http://www.grandcru.com.br/vinho-tinto-italia-toscana-villa-masti-chianti-classico-docg-2013.html>

Ficha Técnica



Villa Masti Chianti Classico DOCG 2013

O poder do Chianti Clássico representado neste vinho é para ser apreciado todos os dias! Aromas de ervas finas e fruta vermelha fresca. Em boca, é saboroso e refrescante, traz amoras, framboesas e morangos suculentos. Um vinho que convida sempre para o próximo gole.

Casa Com: Bife à rolê, carne à parmegiana, panquecas, pizza de calabresa, escondidinho de carne seca e abobrinha recheada.

História da vinícola San Pancrazio

Duas famílias e mais de 600 anos de história marcam a trajetória da Fattoria di San Pancrazio, na região de Chianti, pertinho de Florença. Em 1388, nasceu como uma pequena horta pessoal dos Gianfigliazzis, sua casa de férias com alguns pares de videiras e oliveiras plantadas pelos campos. Em 1978, a propriedade foi comprada pelos amigos Nannoni-Masti – as vinhas continuaram ali, mas ainda para consumo pessoal. Foi em 2000 que a jovem Valentina decidiu se mudar para a fazenda e melhor usar as uvas da família. Ela restaurou por completo e transformou a casa numa verdadeira vinícola.

Informação Adicional

PAÍS DO PRODUTOR

Itália

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°C

TIPO DE VINHO

Tinto

QUANTIDADE POR CAIXA

1

UVA

Sangiovese

PRODUTOR

Fattoria San Pancrazio

REGIÃO PRODUTORA

Chianti Classico, Toscana

COMPOSIÇÃO

100% Sangiovese

MÉTODO DE ELABORAÇÃO
12 meses em barricas carvalho francês

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
13%

POTENCIAL DE GUARDA
4 anos

SAFRA
2013

PAÍS
Itália

PRODUTO DE ASSINATURA?
Não

FREQUÊNCIA
Não

NÚMERO DE CICLOS
1

Safra 2012. Jantar em 14/12/2015.