



CONFINI



Chianti Classico DOCG

Vinho resultado de um assemblage de 95% Sangiovese e 5% Merlot.

Após criteriosa seleção das uvas, o mosto passa pela maceração com a casca por 12 a 14 dias.

Após a fermentação alcoólica e malolática, o vinho descansa em barris de carvalho esloveno por um período entre 6 e 10 meses e estabilizado na garrafa por mais um mês.

Notas de Degustação; de cor vermelho rubi vivo, é um vinho frutado, com leves aromas de especiarias, encorpado, com aromas persistentes,

Graduação Alcoólica: 13%.

VINHO *Sul*

*Churrasco de miolo de alcatra e bistecas de porco, saladas verdes e de batata.
Almoço em 21/05/2011, com a Turma da Praia, na Casa de Campo da Cidade.*