



VINHO TINTO CHIANTI CLÁSSICO BORGIO SCOPETO DOCG

País de Origem	Itália
Região	Toscana – Chianti Clássico
Produtor	Borgio Scopeto
Safra	2018
Castas	Sangiovese
Temp. Serviço	16° a 18°C
Guarda	10 anos
Harmonização	Massas e risotos Carnes Queijos
Análises	Álcool: 13,32% Acidez: 4,30g/l Açúcares Totais: 1g/l
Barrica	1 ano em barricas de carvalho eslavo.
Vinificação	As uvas são fermentadas por 6 dias a uma temperatura de 28° - 30°C. Depois mantém-se em contato com as cascas por mais 10 dias.
Notas de Prova	<p>Esse vinho tem origem em uma das mais antigas regiões demarcadas do mundo, Chianti Clássico na Toscana, com vinhas plantadas entre 360 a 450 metros.</p> <p>De cor vermelho granada, clássica dos vinhos dessa região, possui aromas de cereja ácida e ervas frescas.</p> <p>No paladar é frutado, com corpo médio e acidez refrescante.</p> <p>Seu final de boca é agradável e com ligeira nota de balsâmicos.</p>



Cód. 25586

www.barrinhas.com.br | barrinhas | importadorabarrinhas
 21 98104-0474 | atendimento@barrinhas.com.br

Safra 2018. Jantar em 11/03/2022. Vino Nobile.