

<https://www.eniwine.com/vitrine/detalhes/1498f880-8193-4c3f-bda7-434303a87e6a>



## Le Capanne Chianti Classico DOCG

- País Itália
- Região Florença
- Produtor Le Capanne

Cor	Vermelho rubi intenso
Tipo	Tinto
Uvas	Sangiovese
Tamanhos	750ml
Teor alcoólico	12.5%
Tipo de rolha	Cortiça Inteira ou Maciça
Método de produção	Clássico

### Descrição do vinho

Elaborado numa das mais conceituadas denominações de origem, em Florença, na mítica região da Toscana, este Chianti é feito predominantemente com a variedade Sangiovese, a rainha local, produzido em pequenas quantidades e em vinhedos orgânicos de solo argiloso e calcário.

Vinhos elaborados com esta uva: A Sangiovese é a uva mais cultivada na Itália – ocupa cerca de 10% dos vinhedos do país – principalmente na região da Toscana. Os vinhos elaborados com a uva Sangiovese, variam enormemente dependendo da denominação – dos mais leves aos mais ricos e intensos, de personalidade bem italiana, sempre com ótima acidez e uma certa “secura”. Alguns, como o Brunello di Montalcino, podem ser bastante encorpados e concentrados.

Os vinhos produzidos com a casta Sangiovese são perfeitos para serem degustados e apreciados na hora da refeição. Os tintos menos encorpados devem acompanhar comidas mais leves da tradicional culinária italiana, como massa acompanhada de molho à bolonhesa e pizza. Os vinhos de Sangiovese que apresentarem características mais encorpadas são ideais para serem apreciados na companhia de pratos com sabores mais intensos e marcantes, como risotos fortes e queijos consistentes que elevem o paladar ao máximo grau quando combinado com a ótima acidez presente nos vinhos da uva Sangiovese.

Características deste vinho: Le Capanne Chianti Classico DOCG é elegante e equilibrado, apresenta coloração vermelho rubi brilhante, com aromas florais equilibrados e notas balsâmicas. Em boca, é seco, com acidez média para alta, taninos sedosos, corpo médio e álcool equilibrado.

Por que comprar? Le Capanne Chianti Classico DOCG é elegante e equilibrado, é de fácil harmonização e versátil, excelente para todas as ocasiões. A empresa Gabriele Mazzeschi, liderada com paixão e dedicação pelo agrônomo e proprietário Gabriele Mazzeschi, produz vinhos, óleos e cereais com técnicas de cultivo orgânico e biodinâmico, sem a utilização de tratamentos agrotóxicos e adubação química.

#### Sugestão de serviço

- 16° C
- Taça Bordeaux
- Garrafa Bordeaux

*Safra 2017. Almoço em 25/06/2022. Vino Nobile.*