

VINHO TINTO CHIANTI CLÁSSICO BORGO SCOPETO DOCG

| País de Origem | Itália |
|----------------|--|
| Região | Toscana – Chianti Clássico |
| Produtor | Borgo Scopeto |
| Safra | 2021 |
| Castas | Sangiovese |
| Temp. Serviço | 16° a 18°C |
| Guarda | 10 anos |
| Harmonização | Massas e risotos Carnes Queijos |
| Análises | Álcool: 13,68% Acidez: 4,86g/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 | 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. De cor vermelho granada, clássica dos vinhos dessa região, possui aromas de cereja ácida e ervas frescas. No paladar é frutado, com corpo médio e acidez refrescante. |



Cód. 25586

Seu final de boca é agradável e com ligeira nota de

balsâmicos.