



LA PAGLIAIA AGIO IGT



País, Região e Sub-região

Itália, Toscana, Chianti



Vinhedo

De média altitude, de 350m a 400m acima do nível do mar. Solo pedregoso com estratos de origem calcária e xisto argiloso.



Uva

60% Sangiovese, 30% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon



Safra

2014



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Nove dias de fermentação das peles a 28°C, seguida de fermentação malolática e breve maturação em cubas de aço inox. Depois envelhecimento em garrafa por alguns meses.



Notas de Degustação

Jovem, moderno, com caráter Toscano, agradável e harmonioso. No nariz apresenta notas de framboesas, cerejas maduras e lavanda fresca.



Harmonização

Carpaccio, carnes, aves assadas e espaguete com polpettone.



Sobre a Vinícola

Villa La Pagliaia está localizada na parte sul da Região de Chianti Clássico, na comuna de Castelo Novo Berardenga, a cerca de 15km de distância da cidade de Siena. Está rodeado por uma paisagem típica da Toscana, impressionante beleza com vinhas, olivais, árvores e bosques. O clima é em grande parte continental com verões quentes e secos. As vinhas plantadas são principalmente da uva Sangiovese, a rainha das uvas da Toscana. Nesta área, a Sangiovese produz uma qualidade superlativa e expressa plenamente a sua versatilidade: capaz de produzir vinhos de grande caráter, concentração e longo potencial de envelhecimento ou menos encorpados e complexos, mas com um grande prazer de beber fácil. A produção de Villa La Pagliaia inclui Chianti Classico e Chianti Classico Riserva, vinhos com caráter e forte ligação com o terroir e o Agio, um vinho moderno de castas não tradicionais. A fim de oferecer uma gama completa de vinhos da Toscana, recentemente adicionaram um Brunello di Montalcino, um vinho típico de outra denominação toscana clássica.