



LA PAGLIAIA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA



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

100% Sangiovese



Safra

2012



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Vinte dias de fermentação com as cascas a 28°C, seguida de fermentação malolática em cubas de aço inox. Envelhecimento de 80% durante 24 meses em barris de carvalho esloveno, 20% em barris de carvalho francês e descanso por 6 meses em garrafa.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi brilhante. Aromas intensos de amora preta e violeta. Na boca apresenta uma boa estrutura com taninos suculentos e uma acidez vibrante. Tempo de guarda de 10 anos.



Harmonização

Carnes vermelhas com molhos encorpados, ossobuco, carne de porco, pato recheado e carré de cordeiro com ervas.



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.



2014

90^{pts}



2011

90^{pts}



2012