



ETRUSCO



País, Região e Sub-região

Itália, Toscana, Chianti



Vinhedo

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



Uva

80% Cabernet Sauvignon e 20% Sangiovese



Safra

2018



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação e maceração em tanques de aço a 28° C seguida de fermentação malolática. Maturação de 18 meses em barricas de carvalho francês.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi intensa e brilhante. Aromas de grande complexidade, notas de toranja e chocolate amargo. Na boca, tem um bom volume, taninos elegantes e equilibrados. Temperatura de serviço é de 18° C. Tempo de guarda de até 14 anos.



Harmonização

Queijo pecorino, salames da Toscana, cozidos e carnes vermelhas.



Sobre a Vinícola

Ivo Nuti, italiano da região fiorentina de Cerreto Guidi, na Toscana, passou a vida seguindo duas paixões: seu trabalho no curtume e o passatempo em Montecchio. O último virou seu modo de vida em 1973, quando começou sua aventura pelo mundo dos vinhos juntamente com sua esposa, Maria e seus filhos, Andrea, Fabrizio e Riccardo. Os vinhedos mais antigos foram renovados e outros novos foram plantados. Isto permitiu uma expansão da gama e qualidade dos vinhos. Com a restauração das caves e construção de nova adega, onde a tradição e as novas técnicas enológicas se encontraram, o crescimento começou. Durante os anos de 1990, o forno de terracota foi reaberto e a prensa de azeite revitalizada trouxeram todas as fases da produção para o negócio. Em 2004, a família abriu suas portas para o agriturismo e atualmente faz degustações ao público, venda de produtos toscanos e aceita hóspedes em sua casa de fazenda. Tudo em total harmonia com a região e a tradição.

The Wine Hunter
Rosso 2022

Medalha de Prata
– Decanter 2017

Diploma de Grande
Menção - Vinitaly
2014

Primeiro Lugar
Gusto dei Guidi
– Wine Festival 2014