



KYMERA



País, Região e Sub-região

Itália / Toscana-Chianti / Siena



Vinhedo

De colina e média altitude, a 400m acima do nível do mar. Solo de barro de argila.



Uva

50% Montepulciano e 50% Primitivo



Safra

2018



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração por 2 semanas após 2 bombas diárias a uma temperatura controlada de 28°C. O vinho é mantido sobre as borras de 1 a 2 meses para a fermentação malolática em aço inox. Engarrafamento 6 meses após a colheita.



Notas de Degustação

Cor rubi vermelha profunda com tons arroxeados. No nariz, apresenta aroma de frutas maduras, ameixas e notas de especiarias. Na boca, é harmonioso com taninos redondos, cheio e persistente. Temperatura de serviço entre 18°C e 20°C.



Harmonização

Carnes brancas e vermelhas assadas.



Sobre a Vinícola

Em 1927, Alberto Bartali e sua esposa Leda Pucci fundaram a propriedade no coração da zona de Chianti, nas encostas da colina em que fica a cidade de Monteriggioni. Sob a gestão de seu filho Rivo, a propriedade assumiu um papel mais importante no mercado do vinho, ampliando o know-how e compromisso com uma produção de alta qualidade. A paixão e o amor pela terra toscana foram transmitidos de Rivo a seus filhos, Alberto, Wanda e Maria, e o marido de Wanda, Marco, cujos esforços conjuntos consolidaram e desenvolveram a propriedade. Hoje, a tradição familiar continua com seus filhos Filippo, Linda e Andrea. A capacidade da propriedade excede 18.000 hectolitros de vinho, com a possibilidade de processar diferentes produtos com extrema precisão e rapidez. Ela tem um potencial de mais de 2.500.000 garrafas por ano nos diferentes formatos e conta com uma linha de engarrafamento moderna e racional. Desde os anos de 1980, o desenvolvimento do mercado internacional tem sido um dos pontos-chaves da Casa Vinicola Alberto Bartali & Figli. Hoje os frutos desta paixão são exportados para os cinco continentes.

www.bartalivini.it