



MONTECHIARO 345 CHIANTI COLLI SENESI DOCG



País, Região e Sub-região

Itália, Toscana-Chianti, Siena



Vinhedo

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



Uva

70% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Colorino, 5% Malvasia Nera, 5% Foglia Tonda e 5% Barsagliana



Safra

2016



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação em tanques de inox durante 15 dias, maceração da pele em 24 horas e envelhecimento em cubas de aço por 6 meses. Descanso em garrafa por mais 6 meses.



Notas de Degustação

Cor coral suave. No nariz, possui notas florais de rosas, acompanhadas de morangos, cerejas vermelhas, framboesas e tamarindo. Na boca, é fresco, elegante, persistente, com notas sutis de morangos. Temperatura de serviço entre 10°C e 12°C.



Harmonização

Como aperitivo, com caldos de peixe, carne branca delicada, peixes grelhados e bruschettas de tomate.



Sobre a Vinícola

Montechiaro está localizada a 10 km de Siena. Encontra-se em 160 hectares de terra, 10 dos quais são vinhedos cercados por 2000 oliveiras. Todas as quintas foram restauradas à beira de uma pequena aldeia do século XVII, centrada em torno de uma vila familiar. Estas casas foram renovadas e mobiliadas com especial cuidado para preservar os tetos de madeira e os pisos em azulejo. As vistas panorâmicas são excelentes, particularmente a vista de Siena ao longe e a vista das colinas com vinhas e olivais. A vila de Montechiaro foi construída no século XVII pela família de Bianchi Bandinelli e posteriormente a família Griccioli adquiriu graças ao seu parentesco. Em 2003, plantaram novas vinhas em frente das colinas de Siena que resultou em seus vinhos Chiantis Colli Senesi que unem tradição e a expressão típica da região da Toscana.