



TERRE DELLE CIVETTE CHIANTI DOCG



País, Região e Sub-região

Itália, Toscana-Chianti, Siena



Vinhedo

Maceração de 2 bombeamentos diários a uma temperatura controlada de 28°C. Fermentação malolática de 1 a 2 meses. Engarrafamento de 6 meses após a colheita.



Uva

80% Sangiovese e 20% Canaiolo



Safra

2019



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração de 2 bombeamentos diários a uma temperatura controlada de 28°C. Fermentação malolática de 1 a 2 meses. Engarrafamento de 6 meses após a colheita.



Notas de Degustação

Cor rubi vermelha brilhante. No nariz tem final aromático e perfumado com notas de frutas frescas. Na boca é harmonioso, redondo e muito elegante. Temperatura de serviço entre 18°C e 20°C. Tempo de guarda de 5 anos.



Harmonização

Massas, carnes refogadas, carnes brancas e vermelhas.



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.

