



PRIMUM VINUM ROSSO TOSCANO IGT



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

100% Sangiovese



Safra

2016



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação em tanques de inox durante 15 dias, maceração entre 15 e 18 dias e envelhecimento em barricas de carvalho de 500 litros por 24 meses. Descanso em garrafa por mais 6 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi. Notas florais de violeta, notas frutadas de cerejas marraschino, amora e framboesa. Na boca, tem sabor de especiarias doces, eucalipto, café, com notas de tabaco e chocolate devido passagem em barricas de carvalho. Temperatura de serviço é de 20°C.



Harmonização

Carnes de caça e queijos com ervas.



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 a adquiriu, graças ao seu parentesco. Em 2003, plantaram novas vinhas em frente às colinas de Siena que resultou em seus vinhos Chiantis Colli Senesi, que unem tradição e a expressão típica da região da Toscana.