



# MONTECCHIO CHIANTI CLÁSSICO RISERVA DOCG



## País, Região e Sub-região

Itália / Toscana / Chianti



## Vinhedo

De média altitude, a 350 m acima do nível do mar. Solo pedregoso com estratos de origem calcária-marga, orindas da desintegração de albarese e galestro, além de xisto argiloso.



## Uva

90% Sangiovese e 10% Merlot



## Safra

2019



## Teor Alcoólico

14%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Fermentação das peles a 28° C, seguida de fermentação malolática por 12 a 14 dias. Amadurecimento durante 14 meses em barris de carvalho e descanso por 12 meses em garrafa. O nome “Chianti” é a garantia de um vinho nobre, produzido segundo rígidas leis que protegem

o padrão de qualidade e com ele as características sensoriais. As melhores uvas de toda a produção do Chianti Classico são destinadas para o Riserva.



## Notas de Degustação

Cor vermelho rubi com reflexos rosados, tendendo ao granada conforme envelhece. Excelente estrutura e equilíbrio. Elegante e aveludado, com aromas de especiarias, pequenos frutos silvestres (cereja escura, romã, ameixa e amora), pétalas de rosa vermelha, violeta e jacinto, com uma importante estrutura. Corpo médio, brilhante, elegante e mineral. Servir em temperatura a 18° C.



## Harmonização

Combine com carnes grelhadas, sugestão “bife à Fiorentina” e frios.



## 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 troxeram 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.