



MONTECCHIO CHIANTI 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

100% Sangiovese



Safra

2021



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação malolática em tanques de aço inox, maceração a 28° C. Maturação e descanso em garrafa por 3 meses. 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.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi intensa. Apresenta notas aromáticas de frutos vermelhos maduros e amoras pretas. Boa estrutura com excelente equilíbrio. Final agradável e intenso. Servir em temperatura a 18° C.



Harmonização

Combina com massas, carne de porco assada, frios e queijos.



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.