



MONTECCHIO ROSSO TOSCANO IGT



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% Cabernet Sauvignon



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 4 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi. Apresenta notas aromáticas de pequenos frutos vermelhos e especiarias, muito harmonioso. Sabor seco, encorpado com taninos equilibrados e uma persistência prolongada. Servir em temperatura a 18° C.



Harmonização

Ideal com massas e sopas, carnes brancas e vermelhas, queijos semi-curados.



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.