



ETRUSCO



FICHA TÉCNICA

O Território de Chianti Classico é uma terra de antigas adegas que produzem vinhos tradicionais que remontam à época Etrusca. O nome "Clante, na verdade, deriva de um nome de família etrusca, comum na área. Um IGT (Indicazione Geografica Tipica) produzido inteiramente a partir de vinhedos de Montecchio, é uma homenagem aos nossos antepassados, pois evoca o sabor da história. Equilíbrio e elegância, juntamente com um sabor aromático refinado são as características prevalentes destes vinhos. Sua cor é vermelha, rubi brilhante. Um sabor suave, majestoso, encorpado. Perfeitamente equilibrado. O final persistente.

VINHO:

CASTAS : 80% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese

SISTEMA DE FORMAÇÃO : Cordon estimular podadas

ALTITUDE: 320/350 metros

TERROIR: Alberese e camadas de Galestro

Vinificação: Fermentação maloláctica em aço, maceração a 28°. Maturação de 18 meses em barricas de carvalho francês, 12 meses em garrafas.

Tempo de guarda: 12-14 anos

Teor Alcoólico : 13,0%

Notas Enólogo:

COR: Brilhante, vermelho rubi intenso.

AROMA: frutado com notas de especiarias persistentes

NA BOCA: Excelente estrutura e equilíbrio com bons taninos

TEMPERATURA DE SERVIÇO 18 ° C

HARMONIZAÇÃO: Ideal com queijo de cabra purificado, salames da Toscana, cozidos e carne vermelha assada.