

FICHA TÉCNICA



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%

Príncipe Corsini

Don Tommaso Chianti Clássico DOCG


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Merlot 20,0% e Sangiovese 80,0%

SAFRA: 2013

TERROIR: San Casciano in Val di Pesa - Chianti Clássico - Toscana

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Este vinho é dedicado a Tommaso Corsini, grande inovador, especialista em agricultura e pecuária. É um vinho de muita personalidade, classe e elegância. Seu aroma de ameixa com um toque elegante de madeira combina perfeitamente com a estrutura apresentada em boca.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi.

OLFATO: Aroma intenso lembrando cereja negra com toques de pimenta preta, tomate maduro, folhas de louro e sândalo.

PALADAR: Em boca é estruturado e persistente com notas de baunilha, tabaco e grão de café torrado.

HARMONIZAÇÃO: Carpaccio, Carré de cordeiro e Entrecot com batatas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação de 70% do vinho em barricas novas de carvalho francês e de 30% em barricas de segundo uso durante 18 meses;
- Envase;
- Maturação em cave por 12 meses;
- Rotulagem;