

## FICHA TÉCNICA



### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5% Acidez Total: 5,4 g/l de ácido tartárico Extrato Seco: 28 g/l

Dievole

# La Vendemmia Chianti Clássico DOCG



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Uvas Tintas Autóctones 20,0% e Sangiovese 80,0%

SAFRA: 2012

TERROIR: Vagliagli - Toscana - Itália

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18.0 °C

O primeiro plano aromático é dominado por intensas notas de frutas vermelhas e negras. No paladar mostra bom corpo e volume. A acidez aparece de forma suculenta, enaltecendo as características frutadas do vinho e dando mais vida ao conjunto. O final de boca é cheio, com notas de frutas vermelhas e alcaçuz.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração vermelho com reflexos grená.

**OLFATO:** O primeiro plano aromático é dominado por intensas notas de frutas vermelhas e negras. Notas de cereja, ameixa e amora mesclam-se em harmonia com as nuances de chá preto e pimenta branca.

**PALADAR:** No paladar mostra bom corpo e volume. A acidez aparece de forma suculenta, enaltecendo as características frutadas do vinho e dando mais vida ao conjunto. O final de boca é cheio, com notas de frutas vermelhas e alcaçuz.

**HARMONIZAÇÃO:** Massas com molhos leves, Risoto ao ragu de fraldinha e Carnes vermelhas grelhadas

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio, 5°C, durante 36 horas;- Fermentação alcoólica espontânea em barris de carvalho esloveno de 8.000 litros durante 12 dias com temperatura de 27°C;- Prensagem descontínua delicada;- Fermentação malolática espontânea;- Maturação por 12 meses, 80% em barris de carvalho esloveno de 8.000 litros e 20% em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso;- Envase;- Afinamento em cave por 6 meses;- Rotulagem.