



Dievole

Novecento Chianti Clássico Riserva DOCG

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Uvas Tintas Autóctones 10,0% e Sangiovese 90,0%

SAFRA: 2010

TERROIR: Vagliagli - Toscana - Itália

PAÍS: Itália

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18.0 °C

Destaca-se por sua complexidade e amplitude aromática. Notas de fruta e madeira oscilam como em uma harmônica dança. Aromas de ameixa e cereja negra mostram a excelente maturação das uvas, enquanto nuances de baunilha e alcaçuz revelam sua bela evolução. Em boca a madeira aparece de forma muito integrada à fruta, assim como no aroma. Os taninos são abundantes, porém incrivelmente aveludados, resultando em uma textura macia e sedosa. A acidez equilibrada abre caminho para um longo final de boca, que evidencia a exuberância das frutas negras maduras, exaltando a qualidade da matéria-prima.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14% Acidez Total: 5,8 g/l de ácido tartárico Extrato Seco: 33 g/l

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho grená de média intensidade.

OLFATO: Destaca-se por sua complexidade e amplitude aromática. Notas de fruta e madeira oscilam como em uma harmônica dança. Aromas de ameixa e cereja negra mostram a excelente maturação das uvas, enquanto nuances de baunilha e alcaçuz revelam sua bela evolução.

PALADAR: No paladar a madeira aparece de forma muito integrada à fruta, assim como no aroma. Os taninos são abundantes e firmes, resultando em um vinho intenso e profundo. A acidez equilibrada abre caminho para um longo final de boca, que evidencia a exuberância das frutas negras maduras, exaltando a qualidade da matéria-prima.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, Risoto ao ragu de fraldinha, Queijos maduros 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 16 dias com temperatura de 28°C;- Prensagem descontinua delicada;- Fermentação malolática espontânea;- Maturação por 12 meses em barricas novas de carvalho francês;- Envase;- Afinamento em cave por 12 meses;- Rotulagem.