

FICHA TÉCNICA



Principe Corsini

Le Corti Chianti Clássico DOCG

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Canaiolo 2,0%, Sangiovese 95,0% e Colorino 2,0%

SAFRA: 2016

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

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Um verdadeiro achado. Com predominância de Sangiovese, o aroma mescla notas de cereja, groselha e geleia de framboesa, com toques florais lembrando violeta e nuances de nozes. Um vinho convidativo, que em boca mostra-se equilibrado e com um final de boca frutado. Cód. EAN: 8023181002603 | Cód. DUN: 8023181002719

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi.

OLFATO: Aroma mesclando groselha, cereja e geleia de framboesa. Toques florais lembrando violeta com nuances de nozes.

PALADAR: Em boca é equilibrado, agradável e com boa estrutura. Apresenta um final frutado e com agradável frescor.

HARMONIZAÇÃO: Carpaccio, Costelão e Filé grelhado

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Uso de leveduras autóctones selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura de 26°C;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação de 12 meses, sendo parte do vinho em barris de carvalho francês de 5.000 e 2.700 litros e parte em tanques de concreto;- Envase;- Rotulagem;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%