

FICHA TÉCNICA

Principe Corsini

Don Tommaso Chianti Clássico DOCG


DOMNO
IMPORTADORA



LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%

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: 13,50%

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: Carré de cordeiro, Carpaccio e Escondidinho de camarão

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;