

FICHA TÉCNICA



Principe Corsini

Camporsino Chianti DOCG



TIPO: Vinho Tinto

VARIETADE: Sangiovese 100,0%

SAFRA: 2013

TERROIR: Chianti - Toscana

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 12,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Um Chianti tradicional, macio e equilibrado. Seu aroma é frutado, lembrando cereja com toques florais de violeta. Em boca apresenta bom corpo e persistência.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi e aspecto límpido.

OLFATO: Aroma frutado de cereja com toques florais de violeta.

PALADAR: Em boca apresenta taninos macios e retrogosto frutado lembrando cereja. Boa persistência e corpo.

HARMONIZAÇÃO: Queijos azuis, Massas com molhos leves e Carnes magras

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 24°C a 26°C;- Prensagem descontínua delicada;- Estabilização;- Envase;- Rotulagem;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5%