

BADIA DI MORRONA CALIGIANO CHIANTI

A Toscana possui uma tradição milenar na produção de vinhos. O território é marcado por suaves colinas, ocupando a área noroeste da Itália. A ondulação do terreno favorece os vinhedos situados nas encostas, nestas altitudes há concentração da luz solar pelo tempo necessário para favorecer o correto amadurecimento das uvas.



Chianti, Toscana - Itália



Sangiovese



Envelhecido por dez meses em tanque de aço inoxidável com temperatura controlada.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi de intensidade média.



Aroma de boa frescura no nariz com frutados pronunciados e notas florais.



Paladar agradável e versátil em seus sabores com uma acidez equilibrada e taninos maduros e macios. Um vinho para ser bebido jovem.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C



Ideal com salames, queijos, carnes vermelhas, massas e capeletti.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1 g/l

Acidez Total: 7,67 g/l

PH: 3,70



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO