

BADIA DI MORRONA CHIANTI I SODI DEL PARETAIO

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. O clima da Toscana é classificado como mediterrâneo e ali os invernos são rigorosos. As chuvas atingem, em média, 600 mm/ano; o clima no interior é mais seco e frio, ficando temperado à medida que se aproxima da costa.



Chianti, Toscana - Itália



85% de Sangiovese, 15% de Cab. Sauvignon, Merlot e Syrah



Vinificação: As uvas foram colhidas no início da manhã durante a 23° e 24° lua cheia. De 10 a 15% foram fermentados o que adiciona corpo único e comprimento para o vinho. O saldo foi gentilmente desengaçadas e entrou em tanques durante 2 a 3 dias antes de iniciar a fermentação natural. O ciclo de fermentação teve pico entre 30°C e 32°C e durou de 7 a 10 dias. Nossas uvas permitiram uma longa maceração pós-fermentativa que ocorreram ao longo de 25 a 30 dias.



Envelhecido por dez meses em tanque de concreto ou aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi de intensidade média.



Boa frescura, no nariz apresenta notas perceptíveis de frutas e flores.



No paladar, o vinho é agradável e versátil, macio e maduro em seus taninos.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Um vinho perfeito para salame, queijo e carne vermelha.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1 g/l

Acidez Total: 7,33 g/l

PH: 3,70



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO