Ariete Chianti Superiore Governo DOCG 2017

DESCRIÇÃO

Produzido a partir das uvas Sangiovese e Colorino vinificado com o método Governo, da antiga tradição Toscana, com adição de uma parte de uvas desidratadas que começa uma segunda fermentação prolongada. Aromas de frutas vermelhas, cereja, frutas secas e toques florais, além de notas de especiarias. Taninos secos, delicados, harmoniosos e elegantes, resultando num equilíbrio e profundidade que prevalece na boca.

Produtor
Castel di Pugna.

Região/País
Toscana, Itália.

Uva
90% Sangiovese e 10% Colorino.

Maturação
12 meses em tonéis de 5 HL e barris de 25 HL.
E ainda 3 meses em garrafa.

Tipo Tinto	**Teor alcoólico** 13,5%
Volume 750 ml	**Temperatura de serviço** 16° a 18°C

Revista Adega 91 pts

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual
Vermelho rubi escuro e intenso.

Aroma
Frutas vermelhas, cereja, frutas secas e toques florais. Com nota de especiarias, balsâmico, pimenta preta, cravo, amora, mirtilo e baunilha.

Paladar
Apresenta taninos secos, delicados, harmoniosos, aveludados, encorpados e elegantes. Resultando num equilíbrio e profundidade que prevalece na boca.

Harmonização
Entradas e primeiros pratos com molhos de vários tipos. Carne assadas, trufas e peixe picante ou molhos à base de tomate, queijos frescos e secos, feijões, carnes de caça e todos os tipos de sopa.