



CAVALIERE D'ORO CHIANTI CLASSICO

CHIANTI DOCG, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 95% Sangiovese 5% Merlot.

Alcohol: 13,0 %

Vinificación: La fruta para este vino se obtuvo de viñedos finos y de primera calidad ubicados en la preciada región vitivinícola de Chianti Classico de la Toscana. Inmediatamente después de la cosecha, se enlistó la maceración de las pieles durante 15 días a temperaturas controladas de 25 ° -26°C para extraer los compuestos de color y sabor máximos. Siguió la fermentación maloláctica natural (botti grande) para redondear el vino conservando su acidez y frescura naturales.

Reposo: 60% fue envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés, 20% envejecido en barricas pequeñas de roble neutro durante 8-9 meses. El vino restante 20% maduró en tanques de cemento de 200HL durante 10 meses.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí profundo.



En copa el vino promete fragantes aromas de violetas y frutos rojos.



En boca, los clásicos sabores de cereza roja y notas de pimienta blanca y nuez moscada aparecen respaldados por taninos firmes que crean un vino bien equilibrado con jugosa acidez y frescura.



Combina perfectamente con quesos italianos como el pecorino con trufas, provolone y parmesano. También, ideal con pastas y una simple salsa de tomate o carne, bistec a la parrilla, risotto con champiñones y cerdo asado preparado en la tradición toscana (con ajo, hierbas y semillas de hinojo).



La Bodega

Sus raíces de vinificación que se remontan a 1480, en el catastro presentado por Tommaso Soderini en 1464 a los "Oficiales" del Registro de la Propiedad de la República de Florencia, se señaló que el vino y el aceite eran los productos más preciados de la finca. Este es el comienzo oficial conocido del vino Castello di Gabbiano y Cavalieri d'Oro.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com