



CAVALIERE D'ORO CHIANTI

CHIANTI DOCG, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 90% Sangiovese 5% Merlot, 5% Otras variedades nativas.

Alcohol: 12,35 %

Vinificación: La uva se somete a un prensado suave y fermentación con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica el vino pasa por una maduración de 3 meses hasta que se consigue el equilibrio óptimo de frutuosidad y frescura.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14 - 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí intenso, con reflejos morados.



Aroma equilibrado de frutos rojos silvestres y notas florales de violeta.



Este Chianti tiene una mezcla de sequedad y gran frescura, con taninos suaves y un cuerpo medio. El final persistente de frutos rojos en boca es agradable y suave.



Este vino combina excelentemente con pasta con salsa de tomate o champiñones, bistec, chuletas de cordero o varios quesos semicurados.



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