



Santa Cristina Le Maestrelle Toscana

Produtor: Santa Cristina (Antinori)

Intensos aromas de frutas vermelhas com toques de chocolate e hortelã. O paladar é equilibrado, de bom corpo e com taninos muito macios. Um tinto jovem, fácil de tomar e muito gastronômico. Compõe um blend de Sangiovese, típica italiana, com as francesas Syrah e Merlot. Considerado um super Toscano com um preço muito acessível. Um belo vinho com a chancela de ninguém menos do que Piero Antinori. Salute!

Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: Sangiovese, Syrah/Shiraz e Merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho-rubi com reflexos violáceos.

Olfativo: Aroma intenso, frutado, com notas de frutas vermelhas frescas e leve toque de baunilha.

Gustativo: Na boca é equilibrado e frutado, com taninos macios. Ótima acidez, equilibrado, elegante e gastronômico.

Harmonização: Acompanha pizzas, massas com molho vermelho, carnes vermelhas assadas ou grelhadas, risotos, ossobuco com polenta...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Os vinhos Santa Cristina foram criados pela família Antinori em 1946 e tornaram-se referências para amantes do vinho italiano, graças a constante qualidade ano após ano. A família Antinori está comprometida com a arte da vinificação por mais de seis séculos, desde 1385, quando Giovanni di Piero Antinori se tornou um membro da "Arte Fiorentina dei Vinattieri", o Florentine Winemakers 'Guild. Produzido pela primeira vez por Niccolò Antinori, pai de Piero Antinori, em 1928. Foi o primeiro Chianti destinado a envelhecer e melhorar ao longo do tempo. Em 2001, Piero Antinori inaugurou uma nova fase para o vinho, que se tornou um IGT toscano (indicação geográfica típica) produzido exclusivamente a partir de uma seleção das melhores uvas das vinhas da família, misturando uvas de origem francesa. Antinori é referência no mundo do vinho!