



FICHA  
TÉCNICA



Novembro 2019



## Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon

## Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Permanece 9 meses em barricas de carvalho e 3 meses em garrafa antes de ser comercializado.

## Por Murilo Azevedo

Visual: rubi claro intenso e brilhante

Gustativo: envolvente, cheio de personalidade, tipicidade de um chianti com meia idade, elegante, boa acidez, gastronômico e final envolvente.

Olfativo: No nariz apresente frutas vermelhas como cereja, framboesa e morango, com tons terrosos, tabacaria e um retrogosto de café.

Harmonização: Assados e queijos maduros. Massas ao ragu, pizzas, ossobuco, risotos...

## Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

## Tempranillo

Estabelecidas há quatro gerações no coração da Toscana, as Tenute Piccini elaboram vinhos tintos e brancos de muita tipicidade, combinando as mais modernas técnicas de vinificação com toda a tradição das práticas regionais. Esta receita garantiu um enorme sucesso, estando Piccini hoje entre as maiores e mais conhecidas vinícolas familiares da região da Toscana. Toda sua gama de vinhos apresenta uma ótima relação entre qualidade e preço, e as 27 medalhas recebidas no International Wine Challenge - o mais famoso concurso de vinhos do mundo - comprovam a ótima fase da vinícola. A vinícola Tenute Piccini, foi fundada em 1882 apenas com sete hectares de terras. Desde então, a adega não para de crescer, tornando-se um dos maiores produtores de Chianti.