

Dezembro 2018


Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: 90% Prugnolo Gentile e 10% Merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 14 meses em barris de carvalho de várias dimensões e uma pequena parte em barricas de 225 l; 12 meses em garrafa.

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho-rubi intenso

Olfativo: Aroma bastante típico e frutado, com notas de especiarias, frutas silvestres, pimenta negra, tostado e leve toque de baunilha.

Gustativo: Na boca é estruturado, com boa acidez e taninos sedosos. Final frutado e com boa persistência.

Harmonização: Acompanha pratos com carnes de sabor forte, como cordeiro e pato, também com molhos agrícolas, massas ao molho funghi, polpetone e risoto de linguiça.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +5 anos

Produtor

A família Antinori tem mais de 600 anos dedicados à produção de vinho. Em 1385, Giovanni di Piero Antinori se juntou à Arte Fiorentina de Vinattieri, antiga associação de produtores de vinho. Além do Palazzo Antinori, um edifício renascentista no coração de Florença, a Família Antinori a família decidiu construir em sua vinícola histórica uma nova adega in Chianti, em Bargino, uma obra inovadora e moderna, criado pelo escritório de arquitetura Archea Associati e com as estruturas da empresa de engenharia Hydeia. A estrutura da adega centra-se na relação com a terra, com baixo impacto ambiental, como olhares externos uma fenda horizontal na colina coberta de vinhas. A adega tem uma vista para o campo com um terraço rodeado por vinhas predominantemente Sangiovese.