



## Villa Antinori Reserva Magnum 1,5L

Produtor: Antinori

A família Antinori faz parte, desde a sua fundação, da PFV, a "Premium Familiae Vini", uma associação informal de vinícolas que pertencem a famílias. A PFV ultrapassa as fronteiras geográficas e sustenta um princípio unificador comum: o da propriedade das vinhas e a produção do vinho como uma atividade familiar para manter e refinar - tal como um grande vinho - ao longo do tempo.

### Terroir

País: Itália

Região: Toscana Central

Uva: Sangiovese, Cabernet, Merlot, Syrah.

### Elaboracão

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês, americano e húngaro e 8 meses em garrafa.

### Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho-rubi profundo.

Olfativo: Aroma de frutas do bosque como mirtilo e amora, com leve toque de baunilha.

Gustativo: Na boca apresenta bom corpo, taninos macios e notas de frutas do bosque maduras.

Harmonização: Acompanha perfeitamente os antipasti, as massas com molhos de tomate e os embutidos, além das carnes brancas de Natal, assados, cozidos e carne de porco.

### Serviço

Temperatura de Serviço: 15/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

### Produtor

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, passando a ser, com isso, um super toscano! O design do rótulo permaneceu inalterado desde 1928, com pequenas modificações em 1990 e depois em 2001.