



## Chianti Castiglioni 2020

### Produtor: Frescobaldi

Graças ao solo favorável e às condições climáticas, o Chianti Castiglioni reflete as características do território que representa e é um vinho macio e agradavelmente frutado, com um caráter forte e bem definido. As uvas, recém-colhidas, foram desengaçadas e fermentadas em tanques de aço com temperatura controlada. Terminada a fermentação alcoólica, ocorreu a fermentação malolática. Afinado em tanques de aço inox durante um período de 6 meses e mais 1 mês em garrafa, ficando pronto para o consumo.

### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Toscana

**Uva:** Sangiovese cortado com merlot

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13%

**Idurecimento:** Maturou por aproximadamente 6 meses em barris de carvalho.

### Por Murilo

**Visual:** Vermelho rubi intenso e brilhante

**Gustativo:** O paladar é fresco e saboroso com taninos agradáveis, apresenta um final de boca muito equilibrado, harmônico, boa acidez, gastronômico e envolvente.

**Olfativo:** Notas intensamente frutadas de cerejas, morangos e groselhas dominam no nariz, juntamente com notas florais de violetas e um leve toque de carvalho tostado.

**Harmonização:** Ideal para pratos do cotidiano como massas e carnes refogadas. Vai bem com pizzas, risotos, entradas com mortadela ou pastrami, bruschettas, gnocchi ao ragu de carne ou então com aquela tradicional macarronada!

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Frescobaldi

A história da família Frescobaldi inicia há mais de mil anos e está intimamente ligada à história da Toscana. No auge da Firenze medieval, eles se tornaram tesouros da coroa inglesa. Pouco mais tarde, com o florescer do Renascimento, tornaram-se mecenas de grandes obras em Firenze, como a construção da ponte Santa Trinità e da Basílica Santo Spirito. Há 700 anos, a família Frescobaldi conjuga tradição, experiência e inovação. Sempre foram muito visionários e a frente de seu tempo. Já em 1300, durante o exílio de Dante Alighieri, o amigo e poeta Dino Frescobaldi, o ajudou a reaver os primeiros 7 cantos da Divina Comédia, permitindo assim que ele pudesse terminar a obra. Em 1700, as célebres composições barrocas do musicista Girolamo Frescobaldi se difundiram pela Europa. Com essa mesma visão, em 1855 introduziram na Toscana os primeiros vinhedos de castas francesas, até então desconhecidas, entre as quais estavam Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Chardonnay. O século 20 foi marcado pelo trabalho de Vittorio, Ferdinando e Leonardo Frescobaldi, que contribuíram ativamente para elevar a Toscana a uma posição de excelência no cenário vitivinícola. Seu objetivo é que cada vinícola da família possa expressar seu melhor potencial, sua personalidade único, respeitando a natureza e autenticidade de seu terroir.