



## CHianti Albola 2014

A propriedade Castello d'Albola está no coração de Chianti, onde a cultura da vinha remonta à época etrusca. São vinhos modernos em termos de enologia e viticultura, mas clássicos em termos de estilo e do caráter. A propriedade produz os melhores chiantis da região, divididos em seis tipos de vinho. A vinificação ocorre na nova adega, uma verdadeira joia da arquitetura e do avant-garde da tecnologia perfeitamente integrada em seu ambiente. Os vinhos passam por madeira envelhecida da Eslovênia em condições ideais para o estágio antes do mercado. Um belo Chianti!

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

#### Terroir

**País** Itália  
**Região** Toscana  
**Produtor** Castello D'Albola  
**Safr** 2014

#### Elaboração

**Uva** 90% sangiovese 10% canaiolo  
**Teor Alcoólico** 12,5%  
**Amadurecimento** 6 meses em carvalho esloveno

#### Por Murilo Azevedo

**Visual** Rubi intenso  
**Olfativo** Frutas vermelhas, morango, framboesa e principalmente a cereja, típica da sangiovese, com um toque mineral  
**Gustativo** Corpo médio/leve, gastronômico, ótima acidez e equilibrado  
**Harmonização** Bruschetas, pizzas, massas, polpetone, embutidos e sanduiches

### Sangiovese

#### Serviço

**Temperatura de Serviço** 16/18°  
**Estimativa de Guarda** Pronto para beber

A Sangiovese é uma uva tinta fina que também é conhecida pelas seguintes denominações: Sangiovese Grosso, Brunello, Morellino, Prugnolo, Sangiovese di Romagna e Canina. Muito mais usual o nome Sangiovese, mas na realidade este termo define um grande número de variedades ou clones, que se diferenciaram no curso dos tempos e nos diferentes terroirs, como por exemplo: Brunello, Morellino e Montepulciano.