



gr
an Reserva

Degusta 
club

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

Safra 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 sanduíches

Sangiovese

Serviço

Temperatura de Serviço 16/18º

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, Sangioveto, Tignolo, 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.