



FICHA  
TÉCNICA



## Peppoli Chianti Classico

### Produtor: Antinori

Pèppoli é o Chianti Classico mais comercializado da Família Antinori. Elaborado com uvas provenientes do vinhedo homônimo e localizado a apenas 5 km do mítico vinhedo Tignanello. Um vinho gastronômico, que combina elegância, complexidade, acidez suculenta que, juntos, nos oferecem incrível satisfação. É o Chianti Classico que não pode faltar em sua adega!

### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Toscana

**Uva:** Sangiovese

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13%

**Amadurecimento:** Maturou por aproximadamente nove meses em grandes barris de carvalho esloveno.

### Por Murilo Azevedo

**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 e groselhas dominam no nariz, juntamente com notas florais de violetas e um leve toque de carvalho torrado.

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

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 18º

### Produtor

Os vinhedos da propriedade de Pèppoli em Chianti Classico produzem um Chianti Classico, à base de Sangiovese e com outras variedades complementares, concebidas para serem apreciadas por seu caráter frutado por completo. Um vinho capaz de exprimir o território do Chianti Clássico e a sua casta histórica através dos seus aromas e sabores frutados e florais. O Péppoli foi produzido pela primeira vez no ano de 1985, e desde 2013 uma parte da cultura foi fermentada e envelhecida nas adegas Antinori Chianti Clássico. Um baita Chianti, daqueles que não erram e são muito versáteis na harmonização. Salute!!!