



NOBILDUCA CHIANTI

Produtor: Nobilduca

Um Chianti Classico comercializado pela Família Nobilduca. Elaborado com uvas provenientes de vinhedos próprios localizados no coração da Toscana. Um vinho gastronômico, que combina elegância, complexidade, acidez suculenta que, juntos, nos oferecem incrível satisfação. É o Chianti que não pode faltar em sua adega e que vai bem em todos os momentos, desde antepastos, pizzas ou massas. Salute

Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: Sangiovese

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Envelhecimento: maturado por aproximadamente meses em grandes barris de carvalho esloveno.

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 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: 18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A história de Terre Cevico nasce de seus pais, do trabalho juntos, com o mesmo objetivo, é que por tantas famílias em mútua cooperação puderam criar este projeto em 1988, para produzir vinhos de qualidade, que transmitissem aos consumidores um pouco da paixão, alegria e história de tantas famílias e terroirs. Hoje possuem vinhedos nas mais importantes regiões produtoras da Itália. Nobilduca é uma linha que traz vinhos das mais renomadas denominações da Itália, como o Chianti DOCG e o Pinot Grigio delle Venezie, em versões modernas e elegantes.