

Ariete Chianti Superiore Governo DOCG 2017

DESCRIÇÃO

Produzido a partir das uvas Sangiovese e Colorino vinificado com o método Governo, da antiga tradição Toscana, com adição de uma parte de uvas desidratadas que começa uma segunda fermentação prolongada. Aromas de frutas vermelhas, cereja, frutas secas e toques florais, além de notas de especiarias. Taninos secos, delicados, harmoniosos e elegantes, resultando num equilíbrio e profundidade que prevalece na boca.



Produtor

Castel di Pugna



Região/País

Toscana, Itália



Uva

90% Sangiovese e 10% Colorino



Maturação

12 meses em tonéis de 5 HL e barris de 25 HL. E ainda 3 meses em garrafa

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

13,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

16° a 18°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Vermelho rubi escuro e intenso



Aroma

Frutas vermelhas, cereja, frutas secas e toques florais. Com nota de especiarias, balsâmico, pimenta preta, cravo, amora, mirtilo e baunilha



Paladar

Apresenta taninos secos, delicados, harmoniosos, aveludados, encorpados e elegantes. Resultando num equilíbrio e profundidade que prevalece na boca



Harmonização

Entradas e primeiros pratos com molhos de vários tipos. Carne assadas, trufas e peixe picante ou molhos à base de tomate, queijos frescos e secos, feijões, carnes de caça e todos os tipos de sopa

