



# Castello Montaùto Chianti DOCG 2016

Itália

## Sobre o vinho

De cor rubi leve, esse vinho agrada imediatamente pelo conjunto de frutas vermelhas frescas. A boca surpreende por ser mais encorpada do que o nariz podia predizer com um final levemente achocolatado.

## Harmonização

O típico Chianti fresco perfeito para harmonizar com um lardo di Colonnata ou um parpadelle com ragu.

**Temperatura de Serviço**

Entre 16°C e 18°C

**Tempo de Decantação**

Não há necessidade

**Tempo de Guarda**

De 05 a 10 anos.

**Vinícola**

Castello Montaùto - Família Cecchi

**Região**

DOCG Chianti

**Uvas**

85% Sangiovese, 10% Colorino, 5% Canaiolo

**Vinhedo**

Vinhedos próprios localizado no coração da denominação próximo a cidade de San Gimignano. Solos de calcários e rendimentos limitados de 38hl/ha. A colheita é realizada de forma manual.

**Vinificação**

Vinificação tradicional com controle de temperatura. Maceração de 15 dias.

**Teor Alcoólico**

14% vol.

**Conteúdo**

750 ml

**Safra**

2016

**Amadurecimento**

O vinho é rapidamente engarrafado e guardado 3 meses antes da sua comercialização para ser um chianti fresco, jovem e alegre.