

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. GHIBELLO 2017



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A Azienda Uggiano foi criada por empresários apaixonados pelos vinhos toscanos e inspirados por um renomado especialista em vinho francês, Giuseppe Losapio. Na década de 70, o vinhedo se expandiu e se estabeleceu em San Vincenzo a Torri, um belo local no coração da Toscana, aninhado em meio a mosteiros, igrejas e vilas de campo. Este Chianti Classico Riserva exibe uma cor vermelho rubi profundo. O bouquet é perfumado e persistente, com notas de violeta e baunilha. Na boca, é harmonioso e seco, com final de boca persistente.


● ESTILO: TINTOS COMPLEXOS


São complexos no aroma e no paladar demonstram equilíbrio entre fruta e madeira. Sua acidez é muito equilibrada. Apresentam aromas de vários tipos: fruta, baunilha, tostados, café, animais, especiarias, terra e muito mais. Precisam envelhecer em garrafa para amadurecer, em quantidades de tempo que variam de vinho para vinho.

 **País:**
Itália


 **Uva:**
Sangiovese e Canaiolo

 **Temperatura:**
16°C a 18°C

 **Abrir e consumir após:**
60 minutos

 **Teor alcoólico:**
13,5%

 **Corpo:**
●●●●○

 **Guardar em adega climatizada até:**
2026

● HARMONIZAÇÃO

Pato desfiado, Pernil de javali adulto assado, Risoto ou massas com ganso, Talharins largos com molho de lebre (Pappardelle alla lepre), Pato Cozido com bacon, no vinho tinto (Anatra alla Romagnola), Pernil assado ao forno, Rosbife à moda inglesa, feito com contrafilé, malpassado e Picanha com pouco tempero.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.