

CHIANTI D.O.C.G GOVERNO ALL'USO TOSCANO BRUNITO 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Chianti Governo Brunito é produzido nas áreas montanhosas da região de Chianti, na Toscana, Itália. As vinhas estão localizadas a altitudes que variam entre 40 e 130 metros acima do nível do mar. O terroir é caracterizado por depósitos aluviais do Plioceno, ricos em conchas, o que contribui para a complexidade dos vinhos. Este Chianti é feito principalmente com uvas Sangiovese, complementadas por outras variedades de uvas tintas. Governo é um método em que uma parte das uvas é colhida antecipadamente e colocadas por seis semanas em prateleiras para secar. A outra parte das uvas é colhida e vinificada no tempo certo. Depois juntam-se as uvas secas com a parte que se transformou em vinho para passar por uma nova fermentação até que se transforme no produto final, que será envelhecido em tanques de aço. Quanto às suas características, apresenta uma cor vermelha intensa. No nariz, destacam-se notas de frutas vermelhas e pretas maduras. Na boca, o Chianti Governo Brunito é suave e bem equilibrado, oferecendo uma expressão estruturada típica dos vinhos da região de Chianti.

● ESTILO: TINTOS COMPLEXOS

Estes vinhos são estruturados e elegantes, a maioria tem passagem em barris de carvalho. 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. O envelhecimento em garrafa suaviza os taninos e fornece a complexidade que é a característica principal desse estilo.

📍 País:
Itália

🍇 Uva:
Sangiovese

🌡 Temperatura:
16°C a 18°C

🕒 Abrir e consumir após:
90 minutos

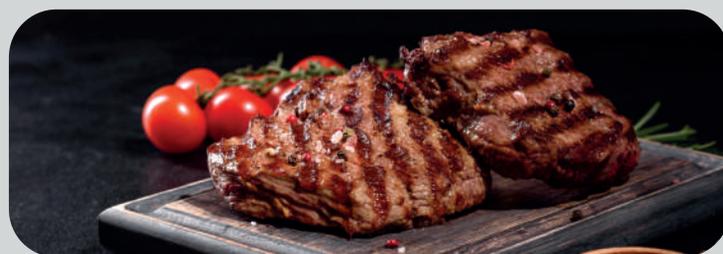
🍷 Teor alcoólico:
13,5%

🍷 Corpo:
●●●●○

🗓 Guardar em adega climatizada até:
2028

● 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.