

Danzante

2018

CHIANTI

CHIANTI DOCG



NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo ruby profundo. El aroma es intenso con elegantes notas florales, particularmente violetas, seguido por aromas frutales de ciruelas secas y cereza negra.

Concluye con matices especiados de espresso, notas de vainilla y regaliz. El paladar muestra una estructura excelente y balance con suaves y delicados taninos. El final es largo con un retrogusto de berries salvajes.

Mezcla Varietal: Sangiovese + Uvas Complementarias.

VIÑEDOS Y UVAS

Sangiovese es el principal componente del Chianti, uno de los vinos más conocidos de Italia. Nuestras uvas de Sangiovese se originan en las laderas entre las provincias de Siena y Florencia dentro de la renombrado Chianti en el área de la Toscana. Esta área es conocida por su cálida y soleada temporada de maduración con una substancial diferencia en la temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones producen uvas llenas de sabor. Las viñas que producen nuestro Sangiovese son cultivados con el sistema “Toscano tradicional invertido”, una variación del sistema “Guyot”. Las viñas son posicionadas hacia el sur, lo que contribuye a una completa maduración de la fruta. El cultivo de Sangiovese en la Toscana puede ser rastreado por siglos hasta la antigua Grecia y Roma. De hecho, la palabra Sangiovese se deriva del Latín “Sanguis Jovis” que significa la sangre de Júpiter.

FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Las uvas fueron cosechadas con maduración completa a mediados de septiembre. El mosto fue vinificado utilizando una maceración promedio de 8 a 10 días. La temperatura fue controlada durante la fermentación (28-29°C) para fomentar la liberación de taninos atractivos y color rojo ruby claro y mantener los aromas y el rico sabor frutal característicos de la uva Sangiovese. Después de la fermentación, el vino se conservó en tanques de acero inoxidable en temperaturas controladas hasta mayo.

Acidez Total: 5.51 g/l pH: 3.19 Azúcar residual: 3.4 g/l Vol. Alc. 12.5%

MARIDAJE

Este vino va perfecto con carnes asadas o rostizadas y pastas o estofados.