



CASTIGLIONI CHIANTI 2017

Denominación Chianti DOCG

Description Chianti Castiglioni refleja sus tierras características como un vino suave, placenteramente afrutado, reconocido por su personalidad fuerte y bien definida.

Reporte de la Vendimia En las laderas de Castiglioni las viñas comenzaron a brotar tallos a principios de abril seguido de un seco y ligero invierno. Marzo y abril tuvieron algunas lluvias que enriquecieron las reservas de agua necesarias para el desarrollo de los nuevos tallos jóvenes.

La floración y subsecuente temporada de verano fueron caracterizados por la escasez de lluvia y altas temperaturas que permitieron a las uvas madurar en un ambiente saludable si el riesgo de complicaciones fitosanitarias.

Gracias a su habilidad para conservar la humedad, los suelos típicos de arcilla de Castiglioni jugaron un rol esencial mitigando el estrés hídrico causado por la ausencia de lluvias en el periodo de verano y ayudando a las uvas a alcanzar una gran concentración de azúcares y polifenoles.

TECHNICAL INFORMATION

Variedades Sangiovese y Merlot

Alcohol 13%

Maduración 6 meses en tanques de acero Inoxidable con micro oxigenación y dos meses en botella.

Notas de Cata Chianti Castiglioni 2017 tiene un color rojo rubí que tiende a un violeta brillante y claro. La nariz contiene placenteras notas de zarzamora, grosella y cereza en conserva con toques florales y especiados. En boca, el vino es vivo redondo y sus aromas afrutados regresan al paladar dándonos un final rico y completo final.

Maridaje Platos llenos de sabor como pasta pappardelle con una salsa de carne, así como pollo rostizado, carne de res salteada con vegetales y quesos de mediano añejamiento.