

GIACONDI CHIANTI

TOSCANA · ITÁLIA

Elegantemente frutado, com notas de frutos vermelhos aliadas a toques florais que remetem a violeta. No paladar é leve, tem boa acidez e certa rugosidade de taninos. É um vinho saboroso em um conjunto equilibrado e muito atraente.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Giacondi

CLASSIFICAÇÃO

DOCG

UVAS

Sangiovese

SAFRA

2025

SOLO

A zona do Chianti oferece características ideais para o cultivo da videira: o solo é argilo-calcário, equilibrado, e dá origem a grandes vinhos, muito ricos.

TEOR
ALCOÓLICO
13%

SERVIÇO
Entre 16°C e
18°C

DISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza muito bem com carnes vermelhas e queijos de longa maturação.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação tradicional em tinto, com fermentação alcoólica em aço inox.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho rubi brilhante. No nariz apresenta notas frutadas, de frutas vermelhas e negras, e marcadas notas florais de violeta. Na boca é harmônico, sávido e levemente tânico.