

BADIA A PASSIGNANO CHIANTI CLASSICO DOCG



REGIÓN

Toscana, Italia

UVAS

100% Sangiovese

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14%

VINIFICACIÓN

Los racimos fueron delicadamente despalillados y prensados. La fermentación duró ocho días. Posteriormente el vino pasó a barricas de roble húngaro y francés donde se llevó a cabo una fermentación maloláctica espontánea. Tras el trasiego, el vino pasa a barricas de 225 lts y 300 lts de roble húngaro durante 14 meses. El vino fue ensamblado y embotellado en la finca, dándole adicionalmente 16 meses de reposo en botella.

CARACTERÍSTICAS

Intenso color rojo rubí con reflejos púrpura, el vino muestra una nariz con el excelente carácter de un Sangiovese de Chianti Classico, desplegando notas de Cerezas, guindas, fresas y frambuesas que se mezclan con las notas tostadas de las barricas de roble. En boca el vino fluye suave y placenteramente debido a sus taninos perfectamente maduros.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir de 16 a 18 grados.

PUNTAJE

2009 Super 3 Stelle I Vini di Veronelli

4 stelle Vini Buoni d'Italia

92 pts. Wine Advocate

92 pts. Vinous

91 pts. Falstaff

93 pts. James Suckling

2008 92 pts. Wine Advocate

Super 3 Stelle I Vini di Veronelli