

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	CASTELLO DI QUERCETO LE CAPANNE CHIANTI CLASSICO 2017
Vinícola	Castello di Querceto
Safra	2017
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Chianti Classico
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese e Canaiolo
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	12 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Twin Top

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Castelo de Querceto é uma fortaleza construída com o intuito de proteger uma importante ligação à comuna de Greve in Chianti, a Via Cassia Imperiale, estrada feita a mando do Imperador Adriano em 123 d.C. Hoje, a vocação da fortificação é salvaguardar os 65 hectares de vinhas que a circundam. A família François, que desde 1897 é detentora do castelo, encontrou e desenvolveu a vocação vinícola da propriedade, que se localiza em meio aos bosques e colinas da região de Chianti. Lá, as vinhas gozam de diferentes níveis de exposição solar devido à plantação em formato de arco, que vai de leste a oeste, passando pelo sul. Os vinhedos, cuja maior parte é dedicada a casta Sangiovese, protagonista deste rótulo, são cultivados em altitudes que variam de 350 a 520 metros, tendo a vinha Le Capanne sua localização no nordeste de Chianti Classico. 85% do vinho é feito com a variedade, que tem sua composição complementada com Canaiolo. As uvas foram fermentadas em tanques de aço inoxidável e ao final, houve uma breve maturação nos mesmos recipientes.

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	DESCRIBÇÃO
 Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIBÇÃO</p>
 Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIBÇÃO</p>

CULINÁRIA

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input checked="" type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

DESCRIBÇÃO burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspas de parmesão, bistecca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio