

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa      alta

EVOLUÇÃO  primário      terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa      alta

DOÇURA  seco      doce

ACIDEZ  baixa      alta

TANINO  baixa      alta

CORPO  leve      encorpado

PERSISTÊNCIA  curta      longa

DESCRIÇÃO

CARNES  peixe  crustáceo  ave  suíno

cordeiro  gado  caça  curada

QUEIJOS  frescos  moles  médios  duros

DA TERRA  hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

AMIDOS  massas  risotos  polenta  tubérculos

TEMPEROS  pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

DOCES  oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate



## CULINÁRIA

DESCRIÇÃO  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