

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Villa Campobello Chianti 2014
<b>Vinícola</b>	Castellani
<b>Safra</b>	2014
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Ciliegiolo
<b>Teor Alcoólico</b>	12.0%
<b>Maturação</b>	realiza uma breve passagem por carvalho (4 meses), com posterior maturação em tanques de inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2019
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

VEDANTE

TAÇA

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Campobello foi criada pela família Opici em conjunto com um distinto grupo de vitivicultores toscanos. A cada ano eles selecionam os melhores lotes de uvas de cada produtor para dar origem aos vinhos da marca, da qual este Chianti é o carro-chefe. Elaborado através de uma mescla entre 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Ciliegiolo, é um vinho que captura a essência dos melhores exemplares da DOCG, mas em um estilo mais fácil e amigável. O aroma revela cerejas negras e ameixas, com uma distinta nota que lembra tomates assados, completado por toques de flores secas e um leve mineral. Na boca exibe boa estrutura e um conjunto equilibrado; mostra taninos vivos e de ótima qualidade, aquela acidez deliciosa (característica dos bons Chiantis) e um final de média intensidade, com notas de tabaco e canela. Um Chianti muito bem feito, por um preço super justo!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

cerejas negras e ameixas, com uma distinta nota que lembra tomates assados, completado por toques de flores secas e um leve mineral

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

exibe boa estrutura e um conjunto equilibrado; mostra taninos vivos e de ótima qualidade, aquela acidez deliciosa (característica dos bons Chiantis) e um final de média intensidade, com notas de tabaco e canela

#### 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

#### DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA