

RIVIERA

Wines & Spirits

ACQUERELLO
Chianti DOCG



Italia.

PAÍS

DOCG.

DENOMINACIÓN

Sangiovese y variedades típicas de la región.

UVAS

Siena, Florence, Pisa,
Pistoia y Arezzo.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Botter.

BODEGA

Clima continental templado, con
influencia del mar Tirreno que topa con las montañas de los
Apeninos.

CLIMA

En la parte de las colinas, los veranos son frescos y húmedos.
En los valles, los veranos son cálidos y el invierno frío a
diferencia de la costa en donde el invierno es templado.

Segunda mitad de Septiembre.

COSECHA

2 a 4 años.

POTENCIAL DE GUARDA

Vista: Rojo intenso.

NOTA DE CATA

Nariz: Redondo de aromas, con notas a frutas rojas como la
cereza, una nota floral que nos recuerda a las rosas y un ligero
toque especiado.

Boca: Taninos sutiles, balanceado en el paladar, armonioso y
equilibrado.

Ideal para maridar con pastas,
quesos de buena intensidad, pescados grasos, carnes rojas y
marmoleadas así como carnes blancas salteadas en especias.

MARIDAJE

16-18 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12.5 % Vol.

VOLUMEN DE ALCOHOL

Las uvas fueron maceradas por 7-8 días
para obtener color y estructura
alcohólica. La fermentación alcohólica y maloláctica se realizó
en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada
entre 25°C a 27°C.

PROCESO