VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Chianti Classico DOCG

Productor: Sugame

Chianti Classico DOCG

100% Sangiovese · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Toscana, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Edad de vides: 12 - 28 años

Producción anual: 9600 (Botellas).

Suelo: Arena, Caliza, Arcilla

Altitud: 501 m - 600 m

VITICULTURA:
Todos los vinos producidos en Sugame están certificados como orgánicos y siguen las prácticas tradicionales de vinificación y vinificación del Chianti Classico. El promedio de las viñas es de 28 años, con algunas plantaciones nuevas de aproximadamente 12 años de edad. Las uvas se cosechan a mano.

VINIFICACIÓN:
El Chianti Classico de Sugame se fermenta durante 12-18 días en depósitos de acero, utilizando levaduras nativas presentes en las pieles de las uvas. La fermentación maloláctica se realiza en barriles de roble esloveno, donde el vino madura durante los 12 meses siguientes. Se envejece durante 2 meses más en las cubas de acero y 2 meses más en la propia botella.



NOTAS DE CATA:

De lo más terroso y frutal, este vino es un Chianti hecho y derecho, sin barrica, sólo Sangiovese con notas obvias de cerezas, eucalipto y tabaco.

MARIDAJE:

Crostinis de hongos o de higaditos de pollo, con lasaña, con algún salami con hinojo, o con socca con romero (crepas de garbanzo).