

Ali Sangiovese di Toscana IGT

DONNA LAURA

Chianti Classico, Toscana



Hecho de partes iguales de 2 clones de Sangiovese, F9 y CH 20, este vino pasa 1 año en acero inoxidable antes de ser embotellado, es entonces cuando reposa antes de ser enviado. El clon del F9 Sangiovese aporta las vibrantes cualidades de la fruta al vino y el CH-20 provee la estructura. El nombre Ali significa "alas" en italiano y también el nombre del propietario de la vinería Lia Tolaini-Barvilles "pequeño ángel", su hija. El arte en la etiqueta tiene un detalle de Cupido extraído del arte original de la etiqueta original de Bramosia Chianti Clásico creado por Rik Olsen.

Variedad: 100% Sangiovese, 50% clon de F9 y 50% clon de CH-20

Exposición: Sur

Altitud: 200 m ASL

Suelo: Lima y arcilla, con una considerable presencia de piedra.

Alcohol: 13.50%

Maridaje: Este vino tiene aromas de bayas rojas, cuerpo medio y suave al paladar, con un balance entre acidez y taninos maduros.

Delicioso para acompañar pastas y carnes a la parrilla ó sólo.

Bramosia Chianti Classico DOCG

DONNA LAURA

Chianti Classico, Toscana



Seleccionado de las mejores uvas de los viñedos de Donna Laura, Bramosia se almacena bajo una temperatura controlada de fermentación con remontaje frecuente.

10% del vino es añejado en tonneaux por 9 meses y el resto reposa en tanques de acero inoxidable. 15 % Merlot es añadido a la mezcla antes de ser embotellado. Bramosia significa "deseo" en italiano y como el artista Rik Olsen ha ilustrado en la etiqueta, el tema es el romance, Baco y Venus hacen una gran compañía, pero la magia comienza sólo cuando Cupido llega, él es el ingrediente fundamental en cualquier romance, tal como Sangiovese es el componente clave en el Chianti Classico.

Variedad: 85% Sangiovese y 15% Merlot

Exposición: Sur

Altitud: 200–250 m ASL

Suelo: Lima y arcilla, con una considerable presencia de grava.

Alcohol: 13.50%

Maridaje: Con un color ruby oscuro y aromas intensos de cereza y frutos rojos, este Chianti Classico tiene un balance entre frutos maduros y acidez con los toques de madera y especia.

Una gran combinación con carnes asadas y pastas o disfrutarse sólo.