

Sofisticado
Gastronómico
Brillante



14 %
Alcohol

MONROSSO CHIANTI

País: Italia
Región: Chianti D.O.C.G.
Cepa: Sangiovese 80%
Canaïolo 10% Merlot 10%

MdV
MERCADO DE VINOS

La bodega Castello di Monsanto, situada en el corazón de la región de Chianti Classico en la Toscana, es considerada un verdadero tesoro en el mundo del vino. Fundada en 1961 por Fabrizio Bianchi y su familia, la bodega ha llevado consigo una rica historia y una dedicación apasionada a la producción de vinos de alta calidad.

Aunque el enfoque primario de la familia Bianchi está en el Chianti Classico, tienen tierras y viñedos extraordinarios fuera de esta apelación. Monrosso se produce en la parte de la propiedad dentro de la denominación Chianti Colli Senesi y por esto puede llevar el sello de la D.O.C.G. Chianti.

El vino se produce con una mezcla de 80% Sangiovese, 10% Canaïolo y 10% Merlot. Las uvas de Monrosso provienen de suelos formados por una mezcla de rocas galestro y tufo. Estas se recolectan a finales de septiembre y la maceración se realiza en cubas de acero inoxidable durante 12-15 días. Tras la fermentación maloláctica, Monrosso se cria durante 12 meses en barriles de roble de 3.8 hectolitros. Siguen 3 meses de refinamiento en botella, antes de que el vino salga al mercado.

 Decantar 30 minutos (Cuidando la temperatura)

✓ 280 MSNM

 Suelos: Galestro y tufo

 Fermentación en inoxidable

 Crianza 12 meses
3.800L

APARIENCIA

Color: Rubí - granate claro



INTENSIDAD


Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Cerezas rojas
- Moras rojas
- Frambuesas
- Leves notas florales
- Pan de masa madre
- Minerales (arcillosos)

MARIDAJE

- Muy gastronómico
- Ama platos con tomate
 - Pizza napoletana
 - Margarita y anchoas
 - Ribollita
- Calamari napolitanos
- Pasta puttanesca
 - Charcutería
 - Steak tartare
- Berenjena parmigiana

PERFIL DE SABORES

Acidez brillante y muy fresca
Taninos equilibrados

Dulzura 

Acidez 

Taninos 

Alcohol 

Cuerpo 
Bajo Alto

TEMPERATURA

 15° C