



CHIANTI CLASSICO



Productor: Antico Borgo di Sugame

Región: Toscana

Tipo: Tinto

Factor Funk: Bajo

Producción anual (botellas): 9,600

Variedades: 100% Sangiovese

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.

Altitud: 500 metros.

Tipo de Suelo: Predominantemente suelo de arena y cal, con un pequeño porcentaje de arcilla.

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. Los vinos de Sugame no se manipulan de ninguna manera con aditivos ni intervención de ningún tipo una vez que las uvas llegan a la bodega.

Notas de Degustación: 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).

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx