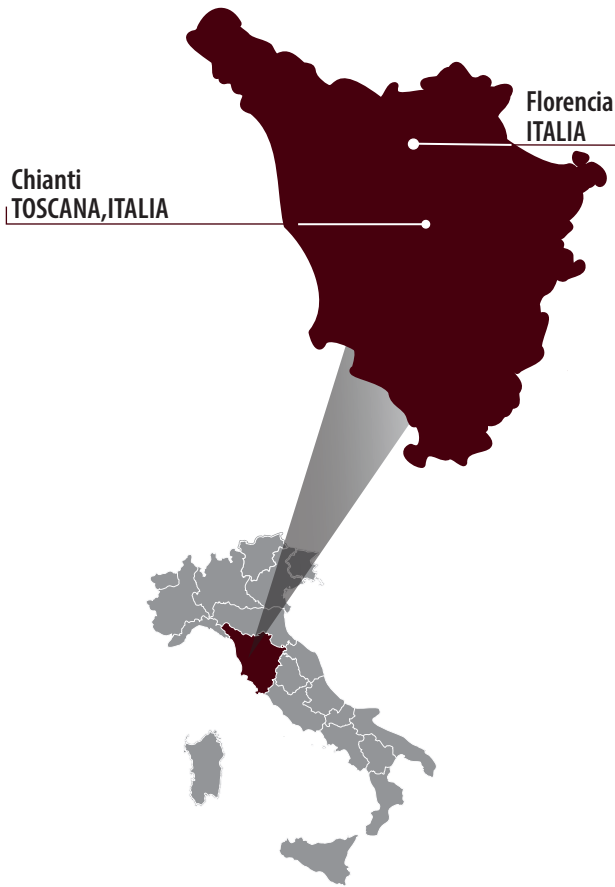


# QUERCIAVALLE CHIANTI CLASSICO 2017

Sangiovese & Canaiolo



Famiglia Losi  
viticoltori dal 1870



Anfitrión  
de México  
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

## VINÍCOLA

La Bodega fue creada en 1870 cuando la familia Losi, una antigua familia de enólogos de Chianti, se comprometieron a producir vino de calidad, luchando en primera línea por el vino Chianti Classico, compartiendo sus vicisitudes y la gran escalada hacia el éxito. Emilio Losi se dedicó a la viticultura según las nuevas reglas que dictaba el mercado.

Querciavalle, adquirida en 1954 con la fundación de la empresa, se extiende sobre 35 hectáreas de viñedos, olivares, tierras de cultivo y bosques en las colinas de Chianti en el municipio de Castelnuovo Berardenga. Los viñedos de 12 hectáreas están ubicados en lo que siempre se ha llamado "tierras de vino", porque son muy soleadas y con suelos excelentes para el cultivo de la vid. Este último se caracteriza por sustancias arcillosas y piedras de alberese y galestro.

## NOTAS DE CATA

Vino color rojo rubí, impacto aromático intenso, fino y encantador, con toques de violeta y cereza agradables sugerencias picantes. El sabor está bien equilibrado entre el alcohol, el componente ácido sávido y los taninos integrados al fondo.

Maridaje ideal con Bolognesa, Carnes Rojas y Quesos Añejos.



### Vinícola / Enólogo:

Famiglia Losi  
Tancredi Biondi Santi



### Grados de Alcohol:

14% Alc.



### Cépage:

Sangiovese  
Canaiolo



### Temperatura de Consumo:

16-18°C.



### Vinificación:

El vino reposa durante 12-18 meses en grandes barricas de roble francés para potenciar las características olfativas y gustativas, el Chianti Classico se deja reposar en botella durante 3/6 meses antes de ser comercializado.