

TAVERNELLO

Vino Rosso d'Italia



DENOMINAÇÃO	RED WINE
VARIETAL	Sangiovese, Montepulciano, em percentagem diferente
NÍVEL DE ÁLCOOL	11,5% vol.
AÇÚCAR RESIDUAL	10-14 g/l
ÁREA	Italia
SUPERFÍCIE	Colinas e planícies
ALTITUDE	0 - 150 m
TIPO DE SOLO	Solo médio, argila
DENSIDADE DA PLANTA	3.000 - 4.500 videiras por hectare
TÉCNICA VITICULTURAL	Cordão esporonado e Guyot
PERÍODO DA COLHEITA	Segunda quinzena de setembro

VINIFICAÇÃO E REFINAÇÃO

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Provenientes das colinas e planícies da Itália, as uvas usadas para fazer este vinho tinto são colhidas manualmente e selecionadas à máquina. A vinificação envolve uma fermentação de 10 dias a 24-26°C em tanques de 600/1000 hl, prensagem e refino tradicionais em um tanque de aço inoxidável.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho rubi, o Vino Rosso D'Italia possui um delicado aroma floral com notas de violetas e rosas. Ao paladar é fresco, bem equilibrado, com sabores de groselha e amora.

ALINHAMENTOS ALIMENTARES

Desfrute do Vino Rosso D'Italia com massas à base de tomate ou peixe ou pratos de risoto.