

Nobili D'Italia Sangiovese Rosato Rubicone IGT

Di Froschia

PRODUTOR

Cantina Sgarzi <http://www.cantinesgarzi.com//>

PAÍS / REGIÃO Italia – Emilia Romagna

UVAS Sangiovese 100%

SOLO Cascalho argiloso e calcário.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

A colheita das uvas foi realizada na primeira quinzena de setembro. Vinificação em 100% Sangiovese através de prensagem lenta. Depois seguiu a vinificação como em vinhos brancos. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável, onde permaneceu até o seu engarrafamento. Posteriormente estabilizou por mais 2 meses na garrafa.

DEGUSTAÇÃO

VISUAL Rosa intenso e brilhante.

OLFATO Aroma de frutas vermelhas, framboesas e groselha. Notas florais sutis lembrando gerânio e violeta.

PALADAR Frutado, fresco e muito agradável no paladar.

HARMONIZAÇÃO

Tábua de charcutaria e queijos, salmão grelhado, linguine ao molho de frutos do mar, frango grelhado, fondue de queijo, bruschettas e tapas.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 11,5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO Entre 10 à 12° C.

POTENCIAL DE GUARDA Consumir jovem

