

PREMIUM

FONTEMORSI LE TINTE TOSCANA IGT MAGNUM

Tinto




SAFRA 2013


UVAS

Sangiovese e Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Beber.

 Sem madeira.

PAÍS

IT

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Fontemorsi - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

13%

DEGUSTAÇÃO

Cor rubi intensa. Aromas de frutas vermelhas, com toques de especiarias. Na boca, é muito prazeroso, frutado, macio e com ótima estrutura.

TERROIR

Agricultura orgânica desde 2008. As principais ações de manejo, como poda verde, raleio e colheita, são feitas à mão. Grande atenção é dada à preparação do solo para favorecer a armazenagem das chuvas e manter o equilíbrio de elementos nutritivos, o que permite ótimo fluxo com as raízes e maturação homogênea dos frutos.

ELABORAÇÃO

Depois de uma criteriosa seleção das uvas, é feita uma prensagem suave. A vinificação é feita em aço inox, com as duas variedades separadamente. A maceração e a fermentação ocorrem com temperatura controlada inferior a 28°C, durante 12 dias, com algumas remontagens. A fermentação malolática é feita em aço inox. As duas variedades são, então, misturadas e o vinho é engarrafado, permanecendo 4 meses em garrafa antes de ser comercializado.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas e vermelhas, além de queijos de maturação média.