

PREMIUM

TIBERINI PODERE LE CAGGIOLE ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Tinto



PAÍS

IT

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Tiberini

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

2,7 g/l

ACIDEZ

5,39 g/l

PH

3,40

DEGUSTAÇÃO

Este vinho tem uma soberba estrutura e mostra um caráter regional, como todos os vinhos produzidos em Montepulciano. No olfato, apresenta aromas intensos de frutas vermelhas, com toques leves de "Coscia di Monaca", a ameixa típica de Montepulciano, além de traços de especiarias. Na boca, é um vinho harmonioso, com boa persistência e uma evidente acidez, que contribui para seu frescor.

SAFRA 2016

UVAS

90% Prugnolo Gentile e 10% Canaiolo Nero e Mammolo

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

TERROIR

Estas uvas são cultivadas em vinhedos situados em colinas e aportam atributos de frescor e vivacidade, que são as principais características deste vinho.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e selecionadas. Em seguida, é feita uma pré-maceração a frio e fermentação com as cascas durante 18/21 dias. A fermentação alcoólica é feita com leveduras naturais em tanques de aço inox de 50 hl, com temperatura controlada, com frequentes remontagens. Antes de ser trasfegado, o vinho passa alguns meses em barricas de carvalho francês. O vinho é então afinado durante 6 meses em garrafa, antes de ser colocado no mercado.