

PREMIUM

FONTEMORSI TRESASSI TOSCANA IGT

Branco



PAÍS
IT

REGIÃO
Toscana

PRODUTOR
Fontemorsi - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO
13,5%

DEGUSTAÇÃO
Aromas intensos, com notas de damasco e frutas tropicais. Na boca, é amplo, com boa estrutura e persistência.

TERROIR
Agricultura orgânica desde 2008. Produção entre 4 e 6 mil garrafas por ano. 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
As uvas são colhidas manualmente nas primeiras horas da manhã e levemente prensadas. O mosto é imediatamente resfriado para permitir a decantação natural. A fermentação é feita em tanques de aço inox, com temperatura controlada de 16 °C. O vinho é mantido por cinco meses sobre as borras para aumentar a complexidade e o balanço. Engarrafado em fevereiro.

HARMONIZAÇÃO
Excelente para acompanhar carnes brancas, peixes, frutos do mar e queijos frescos. Servir entre 10-12°C.

SAFRA 2011

UVAS
50% Viognier e 50%
Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

🍷 Beber.

— Sem madeira.