

## MONTE BERNARDI TZINGANA TOSCANA IGT

Tinto



**SAFRA** 2008

### UVAS


45% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc e 15% Petit Verdot

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardado pelo

menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

### PAÍS

IT

### REGIÃO

Toscana

### PRODUTOR

Monte Bernardi - Biodinâmico

### TEOR ALCOÓLICO

13,6%

### AÇÚCAR

1,0 g/l

### ACIDEZ

6,09 g/l

### PH

3,40

### DEGUSTAÇÃO

Tzingana (cigana) é um supertoscano de corte bordelês de impressionante elegância, comparável aos Grands Crus Classés. O grande diferencial deste vinho é que as quatro variedades são vinificadas conjuntamente, com grande integração e complexidade. Estruturado e ancorado pela riqueza de fruta, apresenta taninos, acidez e alma indubitavelmente toscanos, mas tem a mineralidade característica de um Bordeaux.

### TERROIR

Panzano in Chianti. Exposição sul. Produtividade: 2 toneladas por hectare.

### ELABORAÇÃO

A fermentação natural e a maceração com as cascas ocorrem em tanques de inox e duram entre 20 e 27 dias, com controle de temperatura (máxima de 30 °C). A fermentação malolática é natural, em carvalho. A maturação é feita de 18 a 24 meses em barricas. O vinho é engarrafado sem filtração e permanece durante 12 meses em garrafa. Produção anual: 1,2 a 1,5 mil garrafas de 750 ml; 100-200 garrafas de 1.500 ml.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas e queijos. Servir a 18 °C.

### QUANDO BEBER

Pode ser bebido entre 2-5 anos e pode ser guardado por até 15-20 anos ou mais.