

Tiberini Podere Le Caggiole Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2016 Tinto



PAÍS
Itália

REGIÃO
Toscana

PRODUTOR
Tiberini

TEOR ALCOÓLICO
14,5%

AÇÚCAR
<1,0 g/l

ACIDEZ
5,4 g/l

PH
3,36

DEGUSTAÇÃO

Um vinho que mostra o estilo da família Tiberini, que tem uma tradição de sete gerações de viticultores. Aromas de frutas maduras, com um intenso buquê de "Coscia di Monaca", a típica ameixa de Montepulciano, presente em todos os vinhos da Tiberini, além de traços de especiarias, tabaco e couro. Na boca, é encorpado e poderoso, equilibrado e com boa estrutura tânica.

UVAS

90% Prugnolo Gentile (nome dado à Sangiovese em Montepulciano, também chamada Sangiovese Grosso), 5% Canaiolo Nero e 5% Mammolo

CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Madeira moderada

TERROIR

Vinhedo Le Caggiole.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Após a pré-maceração a frio, as uvas são desengaçadas e prensadas. A fermentação ocorre com leveduras naturais e com a casca em tanques de inox de 50-70 hectolitros, durante 24 dias, com temperatura controlada. A fermentação malolática ocorre logo após a fermentação alcoólica. A maturação é feita em tonéis e barricas de carvalho francês e eslovenos de diferentes tamanhos durante cerca de 24 meses. Em seguida, é feito o corte e o vinho permanece na garrafa durante 6 meses antes de ir para o mercado.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar massas com molhos saborosos, carnes cozidas ou grelhadas, carnes de caça e queijos maduros. Pode ainda ser desfrutado sozinho. Sirva entre 18-20 °C e abra algumas horas antes de servir.