

Fontemorsi Le Tinte Montescudaio DOC 2019

Tinto



PAÍS

Itália

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Fontemorsi

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

<1,0 g/l

ACIDEZ

5,3 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de frutas vermelhas e notas de especiarias, é um vinho 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.

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, durante cerca de 15 dias, com algumas remontagens. As duas variedades são, então, misturadas e o vinho permanece durante 1 ano em tanques de inox e de concreto, além de passar por afinamento de poucos meses em garrafa. Produção entre 3 e 4 mil garrafas.

HARMONIZAÇÃO

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

UVAS

Sangiovese (não menos que 60%) e Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Beber

— Sem madeira