

## 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.

### 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 u 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.

### 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