Tiberini Campaccio Vino Nobile di Montepulciano Ris. DOCG 2013

Tinto

PAÍS
Itália

REGIÃO
Toscana

PRODUTOR
Tiberini

TEOR ALCOÓLICO
14,5%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
<1,0 g/l	5,39 g/l	3,59

DEGUSTAÇÃO
Vinho produzido apenas nos melhores anos, que representa o caráter deste vinhedo especial e uma longa tradição. Aromas de frutas vermelhas maduras, com leves toques de "Coscia di Monaca", a ameixa típica de Montepulciano, presente em todos os vinhos da Tiberini, além de notas de especiarias, tabaco e pimenta preta. Na boca, é encorpado e robusto, equilibrado, com boa estrutura tânica e frescor.

TERROIR
Uvas cultivadas em um pequeno vinhedo de 0,87 ha, chamado "Vigneto Campaccio", com vinhas plantadas a quase um século, em solos de argila, com pequenas pedras. A exposição solar e do vento dão às uvas um caráter único.

ELABORAÇÃO
As uvas são colhidas manualmente e levadas imediatamente para a adega. Em seguida, são desengaçadas e prensadas. Após pré-maceração a frio, passam pela fermentação alcoólica durante 44 dias, com as cascas e leveduras naturais, em tanques de 50 hl, com temperatura controlada e frequentes preenchimentos e delestages e no final, uma leve prensagem das cascas. A maturação é feita em barricas de carvalho francês de 500 litros de diferentes origens (Allier, Vosges), por cerca de 48 meses, o que permite uma melhor maturação do vinho sem marcá-lo com a madeira, exaltando as peculiaridades do terroir do Vigneto Campaccio. Antes de ser comercializado, este vinho passa pelo alguns meses em tanques de inox e em garrafa.

HARMONIZAÇÃO
Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça e queijos maduros, mas pode ser aproveitado sem acompanhamento. Sirva entre 18-20 °C e abra entre 3 a 4 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
- E Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Madeira moderada