

Amnesia IGT

CÓD. 3015

PRODUTOR

Tenute Di Casanuovo



Tenute di Casanuovo é um tradicional produtor da Puglia, no sul da Itália, território no qual reina a inconfundível variedade de uva Primitivo. A vinícola produz um autêntico Primitivo di Manduria em uma das denominações de origem mais nobres para a elaboração de vinhos tintos de Primitivo.

Tipo: Tinto

Região: Toscana

Uva: Sangiovese

Cor: Vermelho rubi intenso

Corpo: Encorpado

Notas de degustação:

Um supertoscano de grande personalidade e elegância, juntamente com um aroma mais refinado, são características típicas deste vinho. Com notas marcantes de frutas vermelhas e violeta. Agradavelmente fresco, redondo, com taninos suaves e final com boa persistência.

Vinificação:

Destemming com leve pressão das uvas; maceração e início de fermentação alcoólica espontânea a uma temperatura máxima de 25° em cubas de aço.

Maturação: 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês.

Tempo de guarda: 5 anos.

Teor alcoólico: 14%

Volume: 750ml.

Temperatura de Serviço: 16° à 18°

Harmonização:

Massas com molhos a base de carnes, pizza, cordeiro, javali, risotos, ragu de linguiça defumada ou um mix de queijos duros.

Costazzurra