

# 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.*

**Costazurra**