

VINHO TINTO COPERTINO DOP OSCAR

País de Origem	Itália
Região	Puglia
Produtor	Fabio Cordella
Safra	2020
Castas	Malvasia Nera, Negroamaro, Sangiovese e Montepulciano
Temp. Serviço	14°C a 16°C
Guarda	8 anos
Harmonização	Carne Grelhada Ensopados Queijos Maduros
Análises	Álcool: 14,35% PH: 3,55 Acidez: 5,8g/l Açúcares Totais: 9,0g/l
Barrica	24 meses em barricas de carvalho francês

Vinificação

A região de Copertino é uma das DOC'S mais importantes da Puglia, por ser berço de muitas castas nativas dessa região.

O Oscar é feito com um corte de duas castas puglieses e duas castas clássicas da Itália. Colheita é toda manual em caixas de 15 kg.

Vinificação tinto clássica, o mosto permanece em maceração com as películas das uvas durante 6 a 8 dias, para obter um vinho encorpado e perfumado. A temperatura para a fermentação é mantida entre 26 a 28 graus Celsius. O vinho termina o processo de fermentação já nas barricas de carvalho francês.

Notas de Prova

Cor vermelho rubi intenso, no nariz apresenta bouquet vínico persistente com aroma a frutos silvestres maduros e especiarias. Sabor seco com sabor amargo, aveludado, saboroso e generoso. Seu final de prova é muito elegante.



11508