

VINHO TINTO SANGIOVESE IGT TOSCANA CAPARZO

País de Origem	Itália
Região	Toscana
Produtor	Caparzo
Safra	2019
Castas	85% Sangiovese 10% Alicante Boeschet 5% Merlot
Temp. Serviço	16° a 18°C
Guarda	3 anos
Harmonização	Assados Grelhados Queijos Massas
Análises	Álcool: 13% Acidez: 4,39 g/l Açúcares Totais: 7,0g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	A caparzo possui vinhas em 03 sub regiões da Toscana. Marema, Chianti e Montalcino. Este Sangiovese é proveniente de uvas destas 03 sub regiões, o que lhe dá grande complexidade. As vinificações são feitas separadamente com macerações de 15 dias a 28°C. 15% da Sangiovese produzida em montalcino passa por maceração a frio a 8°C durante 48 horas para extrair aromas primários, seguida de uma fermentação de 7 dias a 25°C.
Notas de Prova	De cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma intenso, frutado e picante com amoras maduras, morangos silvestres, especiarias e baunilha, na boca é cheio, frutado, persistente e suave.
Prêmios	James Suckling – 91 pontos



Cód. 25581