

VINHO TINTO NEGROAMARO SALENTO IGP ROBERTO CARLOS

País de Origem	Itália
Região	Puglia- Salento
Produtor	Fabio Cordella
Safra	2018
Castas	Negroamaro
Temp. Serviço	16º a 18Cº
Harmonização	Carnes assadas Queijos envelhecidos Carnes grelhadas
Análises	Álcool: 13,52% Acidez: 5,63g/l Açúcares totais: 6,4g/l
Guarda	10 anos
Barrica	12 meses em barricas de carvalho
Vinificação	São selecionadas as melhores uvas de Negroamaro da vinícola para a elaboração deste grande vinho. As uvas são colhidas manualmente no início de setembro e vão direto para a adega, onde passam por uma mesa seletora. Em seguida seguem para a prensagem, onde as uvas são esmagadas e seu mosto fica em contato com a pele, de 06 a 08 dias, como forma de extrair ao máximo os sabores das castas. A temperatura de fermentação é mantida entre 26 a 28°C. Depois da fermentação o enólogo seleciona as melhores amostras para envelhecimento em barricas de carvalho.

Notas de prova

O projeto Wine of Champions surgiu de um sonho de Fábio Cordella, ex jogador de futebol, em montar a seleção de craques mundiais com icônicos vinhos que remetem as características de cada jogador. O Negroamaro Roberto Carlos exemplifica toda raça e potência que o craque demonstrou ao longo de sua carreira. De coloração vermelha intenso com reflexos granada. Seu nariz é uma explosão de aromas como frutas vermelhas, especiarias e toques de baunilha. Seu paladar é robusto e muito fino, tendo grande persistência.



Cód. 11374