

FICHA TÉCNICA



Varvaglione

12 e Mezzo Negroamaro del Salento IGP

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Negroamaro 100,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Provincia di Taranto - Puglia

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Sua apresentação high style e design jovem são um convite para apreciá-lo em sua juventude. Saboroso e elegante, muito fácil de degustar. Aromas de frutas vermelhas e baunilha são grandes destaques nesse exemplar.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Intenso vermelho rubi com reflexo púrpura.

OLFATO: Vinho de exuberante intensidade aromática. Notas de frutas vermelhas e negras mesclam-se às delicadas nuances de baunilha, revelando a perfeita integração do carvalho.

PALADAR: Um vinho de grande elegância e sofisticação. Os taninos, perfeitamente maduros, envolvem o paladar com uma textura macia e aveludada, e abrem caminho para marcantes notas de baunilha.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos leves, Pizzas e Queijos de média intensidade

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 24°C e 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação de 100% do vinho em barricas de carvalho francês durante 3 meses;
- Estabilizações, envase e rotulagem;



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5%