

FICHA TÉCNICA

Monte del Frá

Monte Del Fra Corvina Veronese IGT Tinto


DOMNO
IMPORTADORA



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Corvina

SAFRA: 2018

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 14

TEMPERATURA DE CONSUMO: 15 - 17°C °C

As uvas corvina são famosas por sua casca grossa e coloração escura, assim, este vinho expressa todo potencial de seu terroir e sua casta: Macio, intenso, elegante e muito equilibrado. Produzido na região do Vêneto este típico tinto italiano consegue nos transportar para o norte da Itália.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho granada

OLFATO: Apresenta aromas frutados e de especiarias como cereja preta, ameixa, frutas vermelhas, canela e anis estrelado

PALADAR: Taninos macios e acidez equilibrada, vinho de mério corpo que evidencia frutas frescas no paladar.

HARMONIZAÇÃO: Queijos de média intensidade, Carne de panela e Pratos frios

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

As uvas previamente selecionadas nos vinhedos passam por prensagem suave e depois maceração a frio do mosto com as cascas, fermentação ocorre lentamente em tanques de inox com temperatura controlada. Após o vinho é estabilizado e engarrafado.