



Fichas Técnicas

Itália



SANGIOVESE TOSCANA IGT

TENUTA CAPARZO

Corte:	85% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Petit Verdot e 5% Alicante.
Origem:	Toscana - Itália
Envelhecimento:	3 meses em barris de carvalho francês e mais 2 meses em garrafa.
Álcool:	13,5%
Guarda:	De 5 a 7 anos
Corpo:	Médio Corpo
Serviço:	16-18°C
Notas:	De cor vermelho rubi intenso com notas violeta. No nariz é frutado, intenso e picante, com notas de amoras maduras, framboesa e baunilha. Na boca é sávido, redondo e persistente.
Harmonização:	Ideal acompanhando carnes vermelhas assadas, massas com molhos vermelhos, sopas e queijos.
Produtor:	A Caparzo oferece produtos de qualidade superior usando técnicas de produção artesanal. Mais e 30 anos se passaram desde as primeiras parreiras plantadas. Desde então ela cresceu com respeito à tradição do Brunello e seus diversos terroirs.



MMV Importadora BR 116, N. 6907- Curitiba - PR - fone: 55 41 3264.7088 - www.mmvinhos.com.br

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

Nhoqui ao molho de funghi. Almoço em 05/10/2013, com Gus & Cia.