

Luna Del Cacciatore Sangiovese Di Toscana 2011

| | |
|-------|------|
| Safra | 2011 |
|-------|------|

| | |
|----------|--------|
| Conteúdo | 750 ml |
|----------|--------|

| | |
|------|-------|
| Tipo | Tinto |
|------|-------|

Composição

| | |
|-----|-------------------|
| Uva | Sangiovese (100%) |
|-----|-------------------|

| | |
|----------------|-------|
| Teor Alcoólico | 13.5% |
|----------------|-------|

| | |
|----------------------|--------|
| Estimativa de Guarda | 6 anos |
|----------------------|--------|

| | |
|----------------|--|
| Amadurecimento | 6 meses em barricas de carvalho eslavo e francês, 4 meses em tanques de inox, 2 meses em garrafa |
|----------------|--|

Terroir

| | |
|------|--------|
| País | Itália |
|------|--------|

| | |
|--------|---------|
| Região | Toscana |
|--------|---------|

| | |
|----------|---------------------|
| Vinícola | Fattoria Il Canneto |
|----------|---------------------|

Sommelier Wine

| | |
|--------|---------------|
| Visual | Rubi intenso. |
|--------|---------------|

| | |
|----------|--|
| Olfativo | Frutas vermelhas como cereja e framboesa, com notas de especiarias e carvalho. |
|----------|--|

| | |
|-----------|---|
| Gustativo | Elegante, com corpo médio, acidez equilibrada e bons taninos. |
|-----------|---|

| | |
|--------------|--|
| Harmonização | Bistecca alla Fiorentina, escondidinho de carne seca, medalhão de filé mignon com purê de mandioquinha, penne ao molho de tomate e calabresa, galinha d'angola assada com crosta de ervas finas. |
|--------------|--|

Serviço

| | |
|------------------------|-------|
| Temperatura de Serviço | 15 °C |
|------------------------|-------|

| | |
|----------------------|--------|
| Estimativa de Guarda | 6 anos |
|----------------------|--------|

Vinícola



Wine.com.br

Anotações

wine
.com.br

Link do Produto
wine.com.br/prod8164.html

Fale com a Wine
0800 602 9463

Safra 2011. Saldos de fim de ano. Jantar em 01/01/2015 com a Turma da Praia.