



Vinci - Somos loucos por vinho.

<http://www.vinci.com.br/product.aspx?idDept=0&idProduct=0761110>



Olá, seja bem vindo. Palavra-chave ou código BUSCA

SOBRE A VINCI
TELEVENDAS E REVENDEDORES
FALE CONOSCO
NEWSLETTER
AJUDA
MEUS PEDIDOS
CADASTRO
MEU CARRINHO 

BUSCA DETALHADA
todos os países
todas as regiões
todos os produtores
todos os tipos
todos os preços
VER RESULTADO

VINHOS POR PAÍS
ÍCONES
LANÇAMENTOS
COMPRAS INTELIGENTES
90 PONTOS OU +
PRESENTES
ACESSÓRIOS

**BAGLIO DEL SOLE NERO D'ÁVOLA 2011 (FEUDI DEL PISCIOOTTO)**

**Produtor:** Feudi del Pisciotto  
**País:** Itália  
**Região:** Sicília  
**Safra:** 2011  
**Tipo:** Tinto  
**Volume:** 750 ml

**DUE BICCHIERI (06)**

Baglio del Sole é uma saborosa criação a 4 mãos do enólogo Christian le Sommer, do Château Lafite Rothschild, e do talentoso Alessandro Cellai, no belo Feudi del Pisciotto, a propriedade de Castellare di Castellina na Sicília. Com um frutado exuberante, é sedoso e macio no palato, com boa persistência e a elegância sempre presente nos vinhos de Lafite.  
[\(Leia mais...\)](#)

**PREZADO DE ENTREGA:** ENTREGA EM 5 DIAS ÚTEIS PARA GRANDE SÃO PAULO. VEJA OUTRAS LOCALIDADES.

por: **R\$ 82,30**

QUANT.  
COMPRAR  
UNIDADE

QUANT.  
COMPRAR  
CAIXA


! ATENÇÃO: 1 CAIXA = 12 GARRAFAS

**MAIS DETALHES**

Baglio del Sole é uma saborosa criação a 4 mãos do enólogo Christian le Sommer, do Château Lafite Rothschild, e do talentoso Alessandro Cellai, no belo Feudi del Pisciotto, a propriedade de Castellare di Castellina na Sicília. Com um frutado exuberante, é sedoso e macio no palato, com boa persistência e a elegância sempre presente nos vinhos de Lafite.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**


**Produtor:** Feudi del Pisciotto  
**País:** Itália  
**Região:** Sicília  
**Safra:** 2011  
**Tipo:** Tinto  
**Volume:** 750 ml  
**Uva:** Nero d'Ávola  
**Vinhedos:** Vinhedos na região de Caggiano na Sicília.  
**Vinificação:** Fermentação tradicional em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura durante 15 dias.  
**Maturação:** Permanece 4 meses em garrafa antes de ser comercializado.  
**Temperatura de Serviço:** 16 a 18°C  
**Teor Alcoólico:** 13,5%  
**Corpo:** médio  
**Sugestão de Guarda:** até 5 anos  
**Combinações:** Caneloni, ossobuco e carnes assadas

**MEU CARRINHO**  ABRIR

**NOTÍCIAS DA VINCI** VER MAIS

> DEZ/2014 - Domínio de Ataura 2005

**PROMOÇÃO KAIKEN**



CLIQUE AQUI

SUGESTÕES RELACIONADAS

**FONSECA PREMIUM RESERVE BIN 27**  
 (Fonseca Port/Porta/Portugal)

Um dos mais aclamados "Vintage Character", combina o estilo de um Porto Vintage em um vinho muito convidativo, pronto para ser bebido. "Altamente Recomendado" pela revista Decanter, foi também apontado como um "Best Buy" pela Wine Enthusiast.

CLIQUE AQUI

[AMPLIAR IMAGEM](#)

[>>Indicar para um amigo](#)  
[>>Adicionar à lista de desejos](#)

Safra 2011. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.