

Villa Francioni

VF Michelli



Sobre

Safra: 2007

Uvas: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

Teor Alcoólico: 14 %

Cor: vermelho profundo, de tom rubi, intenso, com reflexos violáceos.

Aroma: rico, com notas iniciais de cereja, framboesa e amoras, cacau e torrefação em segundo plano, revela amplo espectro aromático após decantação.

Paladar: o teor alcoólico é finamente harmonizado com a acidez tipicamente pronunciada da Sangiovese. A estrutura em boca se completa com taninos vigorosos e robustos. Vinho de boa densidade, persistente e retrogosto marcante.

Informações Gerais: estágio em barris de carvalho francês novos.

Guarda: 18 anos

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro. Molhos agridoces e a base de *funghi*. Queijos curados e de sabores fortes.

Temperatura de Serviço: 18 a 20° C

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova durante jantar em 04/06/2015 na Pousada do Casarão, Bagé/RS.*



VF Michelli

Varietals: Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Merlot Alcoholic degree: 14% Tasting notes: Deep intense ruby colour with brown hints. Rich aromas showing intense notes of cherry, raspberry and blackberries, cocoa and touches of toasting in a second plan. The alcohol is finally balanced with the acidity typically pronounced from Sangiovese. The structure in mouth is completed with vigorous and robust tannins. It is a wine which has a very good density, persistent and with remarkable retro-taste. Ageing: Stage in French new oak barrels. Needs to be decanted to show its whole potential. Food matching: Grilled meat, lamb; bittersweet sauces and funghi-based sauces; matured cheeses with strong flavours. Temperature of service: 18-20°C

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova durante jantar em 04/06/2015 na Pousada do Casarão, Bagé/RS.*