

<http://www.grandcru.com.br/vinho-tinto-toscana-italia-talenti-zirlo-rosso-igt-2012.html>

Ficha Técnica



Talenti Rosso Di Toscana Zirlo IGT 2012

O que se espera de um típico vinho toscano? Que seja **vivamente frutado**, tenha acidez acentuada e caráter rústico. Mesmo não sendo feito com Brunello nem Sangiovese, as duas cepas tintas mais conhecidas por lá, este alcançou toda a tipicidade (e mais um pouco!) em um corte de Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. Morangos, cerejas e framboesas combinam-se ao **perfume de sálvia e alfazema**, o toque especial que lhe dá personalidade. **Taninos e acidez** marcam presença no paladar, mas se equilibram perfeitamente.

Casa Com: tulipa de frango na brasa, almôndegas e mix de queijos e embutidos

História da Vinícola Talenti

É nas colinas de Montalcino, nas terras de grandes Brunellos, que está localizada a vinícola Talenti. Fundada em 1980 por Pierluigi Talenti, a vinícola hoje está sob o comando de Ricardo Talenti, da terceira geração da família. Além de produzir vinhos de renome, a propriedade familiar também é conhecida na por ser uma das mais bonitas construções do povoado de San Angelo in Colli.

Informação Adicional

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C

TIPO DE VINHO
Tinto

QUANTIDADE POR CAIXA
1

UVA
Corte

PRODUTOR
Talenti

REGIÃO PRODUTORA
Toscana

COMPOSIÇÃO
Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (30%) e Petit Verdot (30%)

MÉTODO DE ELABORAÇÃO
Breve estágio em carvalho

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

14%

POTENCIAL DE GUARDA

4 anos

SAFRA

2012

PAÍS

Itália

Safra 2012. Jantar em 29/06/2015.