

<http://www.evino.com.br/l-arca-premium-sangiovese-di-puglia-2014-38622.html>



L'ARCA PREMIUM SANGIOVESE DI PUGLIA 2014

A Sangiovese é uma casta italiana cultivada em quase todas as regiões do país. Sua adaptação a diversos terroirs é admirável, e a faz revelar uma série de impressionantes facetas. Elaborado na Puglia, este rótulo mostra que o calor do sol fez muito bem à uva, dando origem a um rótulo frutado e equilibrado.



ORIGEM
ITÁLIA



ACOMPANHAMENTO
PIZZA QUEIJO



AROMAS
AMORA



INTENSIDADE
CORPO MÉDIO

APROFUNDE-SE

| | |
|----------|------------|
| Região | Puglia |
| Produtor | Castellani |
| Tipo | Tinto |
| Uvas | Sangiovese |

| | |
|---|---|
| Teor Alcoólico | 12,5% |
| Temperatura de Serviço | 16°C |
| Quer guardar? Melhor ano para o consumo | 2016 |
| Visual | Vermelho rubi intenso |
| Nariz | Amora e ameixa com toques de pimenta e violeta. |
| Boca | Balanceado, macio e saboroso. |
| Harmonização | Pizza de queijo e pratos da culinária mediterrânea. |
| Tipo de Fechamento | Rolha de cortiça |
| Volume | 750mL |

Safra 2014. Jantar em 03/04/2016.