

<http://www.bodegafilgueira.com/familia-necchini-giuseppe>



FICHA TÉCNICA

Giuseppe Famiglia Necchini



Productor: Bodega Filgueira.
Región: Santa Lucía, Canelones, Uruguay - Viñedo único.

Código EAN 13: 7730932441031 - BOTELLA DE 750 CC
Presentación: Caja x 4 botellas de 750 CC

Composición: 100% Tannat
Cosecha: 2011
Alcohol: 13% Alc. Vol.
Tipo de vino: Tinto seco.
Producción: 2.500 botellas.
Nombre de marca: GIUSEPPE - FAMIGLIA NECCHINI

Vinificación: Recolección de uvas manual y selectiva. Maceración pre y post fermentativa de aproximadamente 3 días. Toda la elaboración y conservación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas

Descripción: En el año 1897, Giuseppe Necchini y su esposa Giuditta Girardi, italianos y pequeños productores de vinos en la región de Lombardía; emigraron a Brasil en

búsqueda de nuevos horizontes. A más de un siglo de ese acontecimiento, Bodega Filgueira, tiene el placer de tributar con esta línea de Vinos Alta Gama, un sentido homenaje al patriarca de la familia; representada en el Uruguay por su bisnieto Leonardo Necchini.

Nota de cata: Su color rojo rubí con tonalidades oscuras, se refleja en la copa. Frutas como la guinda y los arándanos se perciben en un corto aroma. En boca estallan sensaciones aterciopeladas con amplio predominio frutal, grosellas maduras que se funden en un sutil ahumado con elegante y prolongado final.

Maridaje: Preparaciones a base de carnes rojas y piezas de caza.

Crianza en barrica: 24 meses.

Temperatura ideal de servicio: Entre 18°C - 20°C.

Tiempo óptimo de guarda: De 10 a 15 años.



Safrá 2011. Almoço em 14/07 /2018. Chácara em Colombo.