

<http://sanmichele.ind.br/index.php?route=home>

SAN MICHELE MASO ALTO Vinho Tinto Seco Fino



UVA

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon



ORIGEM DA CEPA

Itália



TEOR ALCOÓLICO

13,00%



CLASSIFICAÇÃO

Seco



HARMONIZAÇÃO

Massas ao sugo, faisão, coelho à lombardia, bisteca à fiorentina, carpaccio de carne, arroz de pato, pizza marguerita e polpetone.



VISUAL

Coloração vermelho-rubi com reflexos violáceos



OLFATIVO

Aroma de frutas como amora, ameixa e cereja, além de chocolate, tabaco e baunilha



GUSTATIVO

Paladar agradável e harmonioso, é encorpado com presença de taninos elegantes



TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C a 18°C

Safra 2016. Jantar em 23/11/2019. Lisboa Gastronomia.