

<https://www.francoitaliano.com.br/sincronia/>



Sincronia Merlot

A linha sincronia traduz o equilíbrio e a harmonia existente na dicotomia dos fatores envolvidos na arte da elaboração destes vinhos. Os naturais: terra, clima e vinhedos; os humanos: paixão, dedicação e o conhecimento dos enólogos.

Descritivo: Os aromas de frutas vermelhas frescas e em compotas são muito bem integrados com os aromas provenientes dos 6 meses de guarda nas barricas de carvalho americanos e franceses. Possui um frescor na medida certa para deixar a boca sempre fresca durante uma eventual harmonização com pratos de corpo e aromas medianos e acidez moderada.

Harmonizações sugeridas: massas ao sugo; massas recheadas com abóbora e molho alfredo; carpaccio mediterrâneo; massas verdes com tomate seco, penne ao molho de tomates assados.

Safr 2017. Prova em 13/11/2021. Vinícola Franco Italiano.