

<https://www.vinicolavivalti.com.br/produtos>



VIVALTI

SANGIOVESE

Elaborado a partir da uva Sangiovese, tem coloração rubi de média intensidade. No olfato, destaca-se pela complexidade e delicadeza, com notas de cereja madura, framboesa e chocolate. Boca equilibrada, taninos sedosos bem casados a uma acidez que traz suculência, final longo e persistente.

Ficha Técnica

Região São Joaquim/Serra Catarinense

Variedade Sangiovese

Volume 750ml

Teor alcoólico 13% vol

pH 3,5

Acidez total 5,9 g/L

Açúcar residual 1,8 g/L

Clima Temperado, com verões frescos e invernos rigorosos.

Solo Franco argiloso com afloramentos rochosos, originário do Basalto.

Elaboração Desengace sem esmagamento, seleção de bagas. Maceração pré-fermentativa por 48 horas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada. Fermentação malolática espontânea. Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

Temperatura de Serviço 16 a 18°C



Produto Vegano Métodos de autoclarificação natural, livre de produtos de origem animal.

Harmonização

Massas, carne assada, caça e queijos curados.

Safra 2019. Almoço em 27/11/2021.