



# PALPEDRIGO

## igp



### Na Vinha

**Variedade de videira:**

Sangiovese, Cabernet, Merlot

**Vinhedo:**

Monte Rosso, Ospedaletto 1990

**Envelhecimento:**

Depois de estantes e malolática fermentação, o vinho envelhece em barriques por 12 meses. Os vinhos passam por fermentação separadamente: cabernet e merlot fique em contato com as peles 5-6 dias a mais que Sangiovese. Antes de engarrafar os vinhos são misturado com cerca de 60% de Sangiovese. 6 meses em garrafa antes do lançamento.



### Características

**Cor:**

Vermelho rubi.

**Nariz:**

Delicados aromas frutados com nariz elegante e floral.

**Boca:**

Muito suave e harmônica gosto. Bom equilíbrio entre taninos e acidez, permitindo persistência longa.

**Servido com:**

Carne assada, vitela, sela de porco assado e leve/queijo forte.

**Temperatura de serviço:**

a ser servido a 16°C.

**Capacidade:**

lt. 0,75

*Safa 2017. Jantar em 03/06/2022. Vino Nobile.*