



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.