




TENUTA
FOPPA & AMBROSI



INSOLITO CORTE IV

-  Tenuta Foppa & Ambrosi
-  Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil
-  Cab. Sauv. e Merlot de Pinheiro Machado - Serra do Sudeste/RS
Tannat de Guaporé - Serra Gaúcha/RS.
-  Assemblage / Corte
-  41% Tannat 2021, 35% Cabernet Sauvignon 2019, 17% Merlot 2020 e 7% Insolito Corte III.
-  Vinho Fino Tinto Seco.
-  750 mL / Álcool: 14%
-  Recebimento, desengace e esmagamento. Adição de blend de Chips de Carvalho Francês e Americano para fermentação e maceração. Maceração pelicular por 10 dias, em conjunto com a fermentação alcoólica. Descuba, fermentação malolática, trasfega e armazenamento em tanques de aço inoxidável. Os vinhos permaneceram, em média, 14 meses em contato com aduelas de carvalho francês e americano. Corte, filtração e engarrafamento.
-  Em média, 14 meses com aduelas de Carvalho Francês e Americano
-  Coloração rubi de média intensidade, com reflexos granada.
-  Aromas complexos e joviais que vão desde frutas vermelhas frescas, frutas silvestres, frutas negras até nuances de chocolate, baunilha e cacau. A madeira é bem integrada e o vinho apresenta enorme potencial de evolução da sua cadeia aromática.
-  Os taninos apresentam-se de forma elegante, são aveludados e compõem o ótimo volume de boca e presença do corte. O álcool é equilibrado e as aduelas de carvalho fazem com que a madeira harmonize com todos os aspectos gustativos desde grande vinho. O retrogosto traduz as benéficas do aspecto olfativo.
-  De 15° a 18°C
-  Cortes nobres de carne vermelha, massas com molhos condimentados, risotos à base de queijos marcantes, molho madeira, azeite de oliva de perfil picante e manteiga, além de charcutaria e embutidos maturados.



Luca Foppa

TENUTA FOPPA & AMBROSI
Rua Buarque de Macedo, 7325 - Bairro Borghetto
CEP 95720-000 - Garibaldi - RS - Brasil
tenuta@tenutafa.com.br

  tenutafa

Piccolo Ambrosi

Safra 2019. Jantar 08/03/2023. Digby Curitiba. Gfa. 3743/4220.