

Crear di Vero

Toscana

ROSSO

IGT - Indicazione Geográfica Típica



TERROIR

Toscana - Itália



SOLO

De textura média, franco-argiloso

ALTITUDE

280 metros



CASTA

Sangiovese

COLHEITA

Setembro

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão esporonado

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

12,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

0,47 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

Médio

CORPO

Leve



VINIFICAÇÃO

- Vinificação com duas remontagens diárias, com temperatura controlada de 28°C, seguida de maceração de aproximadamente uma semana.
- Após a trasfega e a fermentação malolática, o vinho é preparado para o engarrafamento, que ocorre cerca de 6 meses após a colheita.

BARRICA

Não



VISUAL

Vermelho rubi brilhante.



AROMAS

Persistentes, com delicados traços de violeta e fruta fresca.



PALADAR

Redondo e harmonioso, de bom corpo e taninos macios.



GASTRONOMIA

Acompanha bem assados, carnes brancas e vermelhas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

181

750 ml

EAN 13: 7897015213074

DUN 14: 27897015213078

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 6,85 kg

Caixa: 23 x 15,5 x 30,5 cm

Garrafa: 7,5 x 7,5 x 29,5 cm

Pallet: 30 x 3 = 90 caixas