

Ricciolo Rosso Toscana IGT

2017

DESCRIÇÃO

Ricciolo é uma mistura de 80% de Sangiovese e 20% Syrah. Todas as uvas são provenientes de vinhedos de Montalcino, fator que leva grande valor e qualidade para o vinho.

Vermelho rubi profundo, Ricciolo exibe frutas ricas em aromas com um toque de especiarias. Seco e encorpado, apoiado por taninos agradáveis e um longo final. Harmoniza perfeitamente com assados, carne grelhada, caça, salame e praticamente todos os pratos da cozinha tradicional da Toscana.



Produtor

Tenimenti Ricci



Região/País

Toscana, Itália



Uva(s)

80% Sangiovese
20% Syrah



Maturação

8 meses em aço inoxidável

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

14%

Volume

750ml

Temperatura de serviço

18 - 20°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Vermelho rubi profundo



Aroma

Tem notas de frutas vermelhas, pimenta verde, aspargos, cidra, frutas do bosque e especiarias.



Paladar

Sabor que remete a frutas vermelhas, morangos, groselha, blueberry e blackberry.



Harmonização

Assados, carne grelhada, caça, salame e praticamente todos os pratos da cozinha tradicional da Toscana.

