

Ariete Arrivo Morellino Di Scansano DOCG 2019

DESCRIÇÃO

Obtido a partir de uvas Sangiovese e Merlot colhidas e selecionadas manualmente. Vinificado em aço e maturado em grandes barricas durante 8 meses e depois em garrafa. Com cor vermelho rubi intensa, notável intensidade e persistência aromática, muito harmonioso, equilibrado, surpreende pela suavidade dos taninos e pelo carácter da Sangiovese de Maremma



Produtor

Tenuta Pietramora di Colle Fagiano



Região/País

Scansano, Toscana, Itália



Uva

85% Sangiovese, 15% Merlot



Maturação

Fermentação e maturação em cubas de aço, passagem de 8 meses em grandes barris (botti) de segundo uso e 16 meses em garrafa

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

14,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

16° a 18°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Vermelho granada



Aroma

Aroma de frutas vermelhas maduras, rosa seca, ameixa e compotas



Paladar

Redondo, bem estruturado, com taninos equilibrados e final persistente



Harmonização

Carnes refogadas, caça, pratos com temperos ricos e pratos estruturados. Queijos de média e longa cura

