

Ariete Supertoscano IGT 2015

DESCRIÇÃO

Este vinho rico em tradições e nobreza é produzido e envelhecido em quantidade limitada nas melhores safras das melhores vinhas do Castel di Pugna no coração de Siena. Maturado 12 meses em barricas e mínimo de 6 meses em garrafa. Vinho complexo, com aromas frutados, nuances de madeira, notas de especiarias e frutos silvestres. Final longo e intenso com taninos bem integrados



Produtor

Castel di Pugna



Região/País

Toscana, Itália



Uva

100% Sangiovese



Maturação

Toda a produção envelhece em barricas francesas de 225 litros por 12 meses. Acabamento em garrafa por no mínimo 6 meses

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

13,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

16° a 18°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Vermelho rubi intenso



Aroma

Nariz muito complexo, com notas de especiarias, frutos silvestres e madeira



Paladar

Macio e persistente, com boa estrutura de taninos no final de boca



Harmonização

Entradas, primeiros pratos. Vai bem, também, com carnes grelhadas, queijos maduros e assados de variados tipos

