

Ariete Limite Vermentino Toscana IGT 2020

DESCRIÇÃO

O equilíbrio entre a intensidade significativa do perfume frutado e o palato típico da uva, a nota salgada e persistente frescor, torna este Vermentino extremamente agradável de beber e muito gastronômico. Seus frutos são colhidos no "Limite" de ser uma colheita tardia, conferindo caráter e corpo. Único em seu tipo no território de Maremma, Toscana



Produtor

Tenuta Pietramora di Colle Fagiano



Região/País

Scansano, Toscana, Itália



Uva

100% Vermentino



Maturação

6 meses em cubas de aço

Tipo

Branco

Teor alcoólico

14,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

16° a 18°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Amarelo dourado



Aroma

Aroma de flores amarelas, ameixa, mel, pão, maçã e notas cítricas



Paladar

Intenso, seco, fresco, saboroso e persistente. Redondo e equilibrado, com delicadas notas minerais realçadas por um final ligeiramente amargo típico da vinha



Harmonização

Menù à base de peixe, mariscos, frios e queijos frescos de pasta mole e carnes brancas

