

FARO SANGIOVESE

Dizia-se que a Sangiovese era uma das mais antigas variedades tintas da Itália, tendo sido cultivada desde a época dos etruscos, que viviam onde hoje é a Toscana, mil anos antes de Cristo nascer. Porém, pesquisas recentes sugerem que a Sangiovese não é tão antiga quanto se pensava, não. Assim como a Pinot Noir, a Sangiovese é uma cepa camaleão, muito influenciável pelo terroir.



Mendoza - Argentina



100% Sangiovese



Colheita manual das uvas e seleção dos grãos antes da moagem. Vinificação clássica com temperaturas entre 25°C e 27°C.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor intenso com reflexos violetas.



Aroma intenso lembrando frutos vermelhos.



Na boca, elegante com a delicadeza do Sangiovese.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carne de caça, carnes exóticas e pratos que levem cogumelos, ou os clássicos pratos que levem molho de tomate.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2 g/l

Acidez Total: 5,74 g/l

PH: 3,70



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO