

TOSCANA TANETO IGT

Toscana - Itália



A Toscana possui uma tradição milenar na produção de vinhos. O território é marcado por suaves colinas, ocupando a área noroeste da Itália. A ondulação do terreno favorece os vinhedos situados nas encostas, nestas altitudes há concentração da luz solar pelo tempo necessário para favorecer o correto amadurecimento das uvas.

O clima da Toscana é classificado como mediterrâneo e ali os invernos são rigorosos. As chuvas atingem, em média, 600 mm/ano; o clima no interior é mais seco e frio, ficando temperado à medida que se aproxima da costa.

O "terroir" da Toscana é adequado para muitas variedades de uva, alguns em especial dão resultados originais e expressivos. Este é o caso da Syrah que, combinado com Merlot e Sangiovese, tem a típica personalidade territorial, um vinho original e complexo.

 70% Syrah, 15% Sangiovese e 15% Merlot

Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1 g/l

Acidez Total: 9,67 mEq/l

PH: 3,67

 15 meses em barricas de carvalho francês e 10 meses de envelhecimento em garrafa.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Visual de cor vermelha intensa.

 No nariz mostra delicados aromas de canela, chocolate e pimenta preta.

 No paladar é macio e com uma textura aveludada. O final é longo e distribuídos por notas suaves e quentes.

Harmonização: Ideal com massas, pratos de arroz e com carne grelhada.

 Temperatura de serviço entre 16 °C à 18 °C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br