

Castello Sonnino
LEONE ROSSO I.G.T. 2012
Toscana, Itália



CASTELLO SONNINO
BARONE DE KENZIS SONNINO

UVAS: 60% Syrah, 20% Sangiovese, 10% Canaiolo e 10% Ancellotta

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual na primeira quinzena de outubro de 2008. Maceração tradicional e quinze dias de remontagem, duas vezes ao dia. Envelhecimento em tanques de aço inoxidável e concreto por 90 dias, permanecendo pelo mesmo período em garrafa, antes da comercialização.

COMENTÁRIOS: Cor vermelho rubi intenso. Aroma de frutas escuras maduras, com boa intensidade. Boa acidez, macio, taninos de muito boa qualidade. Final saboroso e expressivo.

AVALIAÇÃO: GR 2B

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas (fraldinha, maminha, filé mignon), massas com ragú de carne, pizzas com cobertura de embutidos, queijos tipo parmesão, gouda e emental.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554

