

**Castello Sonnino**  
**LO SCHIAVONE I.G.T. 2006**  
Toscana, Itália



CASTELLO SONNINO  
BARONE DE KENZIS SONNINO

UVAS: 55% Sangiovese e 45% Malbec

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual, passa por fermentação em tonéis de carvalho de 3.500 litros, com temperatura controlada entre 22°C e 28°C. Amadurecimento por 16 meses em barricas de carvalho, 1/3 novas, 1/3 de segundo uso e 1/3 de terceiro uso.

COMENTÁRIOS: Cor rubi intenso. Aromas elegantes de frutas escuras, com tabaco, couro e carvalho bem integrado. Potente e incisivo na boca possui um equilíbrio entre acidez e álcool e grande concentração com taninos de boa qualidade e em grande quantidade, longa persistência e retro olfato de frutas e carvalho tostado. Um dos vinhos mais inovadores da região, mescla uva Malbec de origem francesa e a autóctone Sangiovese, resultando em um Super Toscano, com excelente potencial de guarda.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,1%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas potentes (caça como javali, picanha), tortelloni e canelloni recheados com carne, Bistecca alla Fiorentina, paleta de cordeiro, polenta com ossobuco, risoto de funghi porcini.



VINISSIMO  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554