

LAMELLE

TOSCANA · ITÁLIA

Lamelle possui um perfil exuberante, encanta pelo frutado e agradável frescor.



CATEGORIA

Vinho (Orgânico)

TIPO

Branco

PRODUTOR

Il Borro

REGIÃO

Toscana

DENOMINAÇÃO

IGT Toscana

UVAS

Chardonnay (60%), Vermentino (20%), Viognier (10%) e Trebbiano (10%)

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

PH

3,36

ACIDEZ

TOTAL

5,6g/L

SERVIÇO

10 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

ideal para acompanhar pratos a base de peixe, pratos leves e queijos frescos. Excelente como aperitivo.

VINIFICAÇÃO

Desde que foram lançados os vinhos da propriedade IL Borro tem alcançado grande prestígio. Resultado de muita dedicação e da busca contínua pela excelência. IL Borro: tradição e inovação nos grandes vinhos da Toscana.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente e uvas acondicionadas em caixas de 10kg
- ◆ imediatamente as uvas são refrigeradas e mantidas a 5-10°C, evitando a oxidação
- ◆ desengace, prensagem suave seguida por uma clarificação
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada, mantida em torno 17°C
- ◆ o vinho permanece em contato com as borras por 60 dias
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo palha, com reflexos esverdeados

Aroma. notas de frutas de polpa branca e notas florais abrem caminho para nuances de ervas mediterrâneas e capim-limão

Sabor. um vinho branco fresco e bem equilibrado, com uma agradável nota mineral e um final longo e frutado.