

PIAN DI NOVA

TOSCANA · ITÁLIA

Pian di Nova conta desde o primeiro gole sua essência mais verdadeira. DENSIDADE DO VINHEDO: 4.700 plantas/hectare; SOLOS: predominantemente argiloso, com boa presença de pedras e cascalhos e uma pequena porcentagem de areia, o que permite uma boa drenagem. DISPONÍVEL EM: 750ml ORGÂNICO VINIFICAÇÃO: } colheita selecionada realizada manualmente; } maceração a frio por 2 dias a 10°C; } a fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada, mantida em torno de 25 – 28°C por 10 dias; } maceração prolongada por 20 dias; } fermentação maloláctica; } estágio em barricas francesas de segundo e terceiro uso por 12 meses; } passa também por um refinamento de 6 meses em garrafa para que possa expressar melhor seu potencial



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Il Borro

REGIÃO

Toscana

DENOMINAÇÃO

IGT Toscana

UVAS

Syrah (75%) e Sangiovese (25%)

SAFRA

2018

TEOR

ALCOÓLICO

14%

PH

3,4

ACIDEZ
TOTAL

5g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

carnes, risotos, massas,
cozinha oriental

PREMIAÇÃO

92 James Suckling, 2020

VINIFICAÇÃO

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi, brilhante

Aroma. aromas intensos de fruta preta e vermelha, delicados toques florais e nuances de especiarias marcam o nariz deste tinto, as notas conferidas pelo estágio em barricas usadas de carvalho francês estão perfeitamente integradas.

Sabor. encorpado e macio na boca, é um vinho vibrante com um final longo e recheado de notas frutadas e de especiarias