

PIAN DI NOVA

TOSCANA · ITÁLIA

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 em caixas de 10kg; maceração a frio por 2 dias a 100C; a fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada, mantida em torno de 25 – 28oC por 10 dias; maceração prolongada por 20 dias; fermentação maloláctica; estágio em barricas francesas de terceiro e quarto uso por 12 meses; passa também por um refinamento de 6 meses em tanques de aço inox, 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

2022 Pian di Nova é um vinho encorpado cuja elegância e suavidade nunca decepcionam as expectativas. É um corte vibrante que combina da melhor forma as notas especiadas da Syrah com o caráter frutado da Sangiovese.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

PH

3,4

ACIDEZ

TOTAL

5g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

combina perfeitamente com os pratos da tradição toscana, mas também harmoniza muito bem com pratos mais condimentados típicos da culinária oriental.

VINIFICAÇÃO

NOTAS DE PROVA

Cor. Vermelho-rubi vivo

Aroma. Apresenta aromas intensos, com notas florais e nuances de frutas vermelhas, um final especiado

Sabor. Em boca é aveludado e envolvente, com taninos sempre presentes, mas nunca agressivos, e boa frescura.