

Ariete Arrivo Morellino Di Scansano DOCG 2019

DESCRIÇÃO

Obtido a partir de uvas Sangiovese vinificadas e Merlot colhidas e selecionadas manualmente. Vinificado em aço e maturado em grandes barricas durante 8 meses e depois em garrafa. Com cor vermelho rubi intensa, notável intensidade e persistência aromática, muito harmonioso, equilibrado, surpreende pela suavidade dos taninos e pelo carácter da Sangiovese de Maremma.



Produtor

Tenuta Pietramora di Colle Fagiano.



Região/País

Scansano, Toscana, Itália.



Uva

85% Sangiovese, 15% Merlot.



Maturação

Fermentação e maturação em cubas de aço, passagem de 8 meses em grandes barris (botti) de segundo uso e 16 meses em garrafa.

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

14,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

16° a 18°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Vermelho granada.



Aroma

Aroma de frutas vermelhas maduras, rosa seca, ameixa e compotas.



Paladar

Redondo, bem estruturado, com taninos equilibrados e final persistente.



Harmonização

Carnes refogadas, caça, pratos com temperos ricos e pratos estruturados. Queijos de média e longa cura.

