

BUGANZA
R E N A T O



RADICI E FILARI BARBERA D'ASTI LA MATÒTA 2019



Matòta em Piemontês significa "a jovem mulher" e este nome foi escolhido porque esse vinho tem uma incrível personalidade, viva, fresca e sexy, como a mulher fazendo a colheita no fim do verão. Uma cor rubi vibrante. No nariz, uma cesta de frutas frescas e maduras que acompanham as especiarias doces. A boca é ampla, com uma boa estrutura e ao mesmo tempo, com uma boa intensidade que traz para o vinho uma vivacidade e um final longo. "Esse vinho vai definitivamente ser meu vinho coringa do ano de 2022", comentou o nosso diretor de produtos e importação, Cédric Grelin.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Tempo de decantação: De 30 minutos até 1 hora

Tempo de guarda: Até 8 anos

Harmonização: Pratos a base de carne vermelha, grelhados, pasta, risottos, queijos e embutidos e pizza.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Itália - Barbera d'Asti DOCC

Produtor: Renato Buganza

Uvas: 100% Barbera.

Teor Alcoólico: 14 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2019

Vinhedo: Os vinhedos estão a 250m acima do nível do mar. Os solos são de argilo-calcários. A condução das videiras é feita pelo método baixo Guyot em colinas com boa inclinação. Colheita manual.

Vinificação: Após 6 dias de fermentação em contato com as peles, o vinho vai para a fermentação alcoólica sem os engaços, para evitar a extração excessiva e encontrar um equilíbrio perfeito, assim obtemos um bom vinho para beber ainda jovem. Após a fermentação alcoólica e malolática, o vinho permanece em tanques de aço inox até a próxima primavera, quando vai para o engarrafamento sem passar por nenhuma filtragem. As leveduras são indígenas.

Amadurecimento: O vinho passa por 3 meses em garrafa.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group