



RADICI E FILARI DOLCETTO PIEMONTE SVICC! 2019



Acorda!!! É o que significa Svicc em antigo dialeto Piemontês. E podemos dizer que esse tinto fresco vai acordar os nossos sentidos! Uma bela cor rubi com reflexos púrpura e um bom brilho já avisa sobre a juventude desse Dolcetto. Um nariz que equilibra entre a doçura e o frescor das pequenas frutas vermelhas e frutas do bosque, com um toque de frutas secas. A primeira impressão em boca são as frutas frescas e crocantes mas, quando o vinho ocupa mais volume, mostra todo seu caráter com belos taninos. O Emanuele Buganza avisa que ele gosta de vinhos que remetem a um prazer imediato mas que têm, no fundo, o potencial de evoluir na taça e também na garrafa - aqui temos o melhor exemplo dessa filosofia.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 18°C e 20°C

Tempo de decantação: 30 Minutos

Tempo de guarda: Até 10 anos

Harmonização: Este Dolcetto harmoniza muito bem com almôndegas de carne vermelha, queijos, embutidos, sopa de batata com cebolinha e especiarias.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Itália - Piemonte

Produtor: Renato Buganza

Uvas: 100% Dolcetto.

Teor Alcoólico: 12 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2019

Vinhedo: Os vinhedos estão localizados a 230m acima do nível do mar. Os solos são de marga calcária de origem Tortoniana. A condução das videiras é feita pelo método baixo Guyot em colinas com boa inclinação. Colheita manual.

Vinificação: Vinificação tradicional para os tintos. Fermentação durante 6 dias com agitação manual e, a délestage antes de ser decantado para as cubas de aço inox onde ocorre a fermentação maloláctica. As leveduras são indígenas e o vinho é 100% vegano.

Amadurecimento: O vinho estagia 5 meses em cubas de aço inox e 3 meses em garrafa.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group