

VIGNE VECCHIE 2015



Bela cor rubi escura com brilho intenso. O olfato do Vigne Vecchie é intrigante e complexo, com grande espectro de aromas indo das frutas para o animal, passando pelo floral e por especiarias. Na boca, o vinho afirma uma personalidade forte mas bem equilibrada, sem agressividade, e um longo final com retro-olfato de ervas aromáticas e chocolate.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

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

Tempo de decantação: 30 Minutos

Tempo de guarda: De 05 a 10 anos

Harmonização: Perfeito para acompanhar o clássico tiella di agnello, um risoto com ragu de carneiro ou ainda um ragu di Puglia.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Itália - Puglia

Produtor: Duca Carlo Guarini

Uvas: 100% Primitivo

Teor Alcoólico: 14 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2015

Vinhedo: Vinhedos próprios com seleção de vinhas velhas com rendimentos limitados (13hl/ha). Viticultura seguindo métodos orgânicos com o mínimo de intervenção.

Vinificação: Depois de 5 dias de maceração pelicular, o vinho é vinificado com leveduras naturais em tanque com controle de temperatura.

Amadurecimento: O vinho é maturado por 8 meses em barrica de carvalho.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group