

**SANGIOVESE DI TOSCANA I.G.T.
GHIBELLO 2020**

● DESCRIÇÃO DO VINHO

Este Sangiovese Ghibello foi fortemente influenciado pela paixão pelo vinho dos fundadores da Cantina Uggiano, que na década de 70 instalaram a cantina em San Vincenzo a Torri, aldeia vinícola no coração da Toscana, em meio a mosteiros, igrejas e propriedades campestres. Os vinhedos lá localizados dão vida a este tinto de cor vermelho rubi, com reflexos violáceos. Seu bouquet é perfumado e persistente, remetendo a cerejas e violeta. Na boca é seco, macio e equilibrado, com final persistente.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.

País:
Itália

Uva:
Sangiovese

Temperatura:
16° a 18°C

Abrir e consumir após:
45 minutos

Teor alcoólico:
12,5%

Corpo:
●●●○○

● HARMONIZAÇÃO

Filé mignon, Lasanha, Risoto com Aves, Risoto com Carne e Embutidos, File alto, Queijo gouda, Leitão assado, Peru assado e Queijo semiduro.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.