

MADREGALE TERRE DI CHIETI I.G.P. ROSSO 2022



● **DESCRIÇÃO DO VINHO**

O Terre di Chieti Madregale Rosso é produzido na região de Abruzzo, na área central da Itália, pela Cantina Tollo, uma vinícola que agrega centenas de produtores da área e tem como filosofia a produção sustentável. No exame sensorial o Madregale revela uma cor vermelha rubi com insinuações de laranja. Mostra aromas delicados, mas intensos, de cerejas e ameixas, com pronunciadas notas florais de violetas. No paladar é seco, harmonioso e arredondado. Possui abundante sabor de frutas vermelhas, com um acabamento picante.

● **ESTILO: TINTOS MACIOS**

São vinhos jovens de média estrutura; pouca ou nenhuma madeira; aroma e sabor frutados. São redondos, joviais, fáceis de beber. Seus aromas e sabores são marcados por frutas vermelhas, com média intensidade. Agradam sempre a consumidores Iniciantes e Intermediários. Usualmente são consumidos em reuniões com amigos, churrascos, jantares, festas e recepções.

📍 **País:**
Itália

🍇 **Uva:**
Montepulciano e Sangiovese

🌡️ **Temperatura:**
14°C a 16°C

🕒 **Abrir e consumir após:**
30 minutos

🍷 **Teor alcoólico:**
13%

🍷 **Corpo:**
●●○○○

● **Sequência no serviço da seleção**
1º

● **HARMONIZAÇÃO**

Massas com carne, Kebabs, Guisado com legumes, Rosbife, Embutidos e frios, Pizza com embutidos, Queijos meia-cura, Churrasco na brasa, Batata ao forno com creme, Bisteca, Canelone e Costela de porco



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.