

TROVATI ROSSO I.G.T. TERRE SICILIANE 2023



● **DESCRIÇÃO DO VINHO**

O Trovati Rosso é uma deliciosa combinação entre a elegância e a fruta da uva Nero d'Avola, uma variedade histórica da Sicília, e a riqueza e a força de duas variedades internacionais: Syrah e Merlot. As vinhas estão localizadas em duas propriedades da Feudo Arancio, que juntas conferem ao vinho delicadeza, sofisticação, fruta, concentração e riqueza em sabores. O Trovati apresenta uma cor vermelho intenso com nuances violetas. Seus aromas são ricos e fragrantes, com notas de frutas vermelhas como amora, framboesa e cereja, além de toques florais de violeta. Seu sabor é macio e suculento, com taninos sutis e elegantes.

● **ESTILO: TINTOS INTENSOS**

Vinhos com boa estrutura, cor ruby a ruby 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:**
Nero D'Avola, Syrah e Merlot

🌡️ **Temperatura:**
16-18°C

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

🍷 **Teor alcoólico:**
12,5%

🍷 **Corpo:**
●●●○○

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

● **HARMONIZAÇÃO**

Risoto de abóbora com carne seca, Rolinhos de bacon e legumes, Macarronada com peperonni, Batata rosti de linguiça, Lagarto, Filé com Molhos Temperados, Lasanha a bolonhesa, Bacalhau em Postas com Azeite.



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.