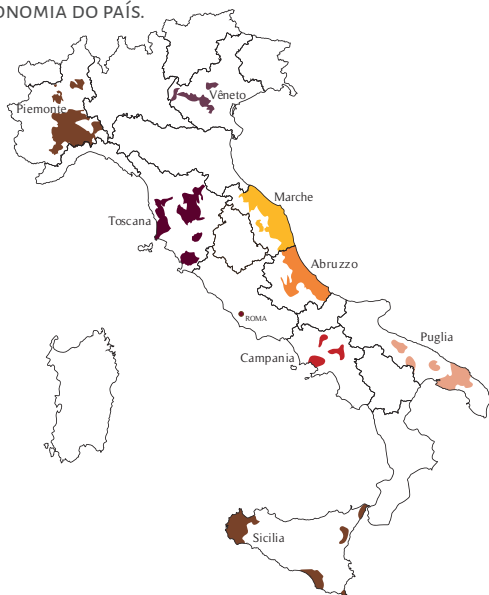


BORGO SANLEO

BORGO SANLEO É UMA MARCA QUE REPRESENTA ALGUMAS DAS MAIS IMPORTANTES REGIÕES VINÍCOLAS ITALIANAS E OFERECE UMA AMPLA SELEÇÃO DAS MAIS CONHECIDAS CASTAS, DO FRIULI À SICÍLIA. CONSIDERADA UMA MARCA MODERNA PARA REGIÃO, E COM MUITA PERSONALIDADE, ATENDE BEM AO PÚBLICO JOVEM E ÀQUELES QUE ESTÃO ABERTOS A NOVIDADES, ASSIM COMO BUSCAM POR UM PRODUTO DE QUALIDADE. DESTA FORMA, OS RÓTULOS DA BORGO SANLEO SE DESTACAM PELO EQUILÍBRIO EM SEUS VINHOS E PELO CARISMA DO CONSUMIDOR COM A MARCA. GARANTEM QUALIDADE COM A SUA ORIGEM TERRITORIAL E VERSATILIDADE DE SEUS VINHOS, QUE PODEM ACOMPANHAR DESDE PRATOS TRADICIONAIS ITALIANOS À UMA COZINHA MAIS ATUAL E CRIATIVA.

ITÁLIA

A ITÁLIA POSSUI UMA GAMA EXTENSA DE UVAS NATIVAS E CENTENAS DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM ESPALHADAS POR TODO O PAÍS. O SISTEMA DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM ITALIANO ROTULA OS VINHOS EM NÍVEIS DE QUALIDADE E INSPIRA DEMAIS PAÍSES DO MUNDO. DE VINHOS LEVES A EXTREMAMENTE GASTRONÔMICOS, PROPORCIONAM UM PASSEIO PELA CULTURA E GASTRONOMIA DO PAÍS.



BORGO SANLEO CHIANTI DOCG

750ML

ESTE CHIANTI É CUIDADOSAMENTE PRODUZIDO: OS ENGAÇOS SÃO SEPARADAS DAS UVAS, QUE SÃO PRESSIONADAS SUAVEMENTE EM CILINDROS, ROMPENDO SUAVEMENTE SUAS PELES E REPASSANDO O SUCO. O SUCO É DEIXADO PARA MACERAR NAS PELES EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM TEMPERATURA CONTROLADA. APÓS A FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA, O VINHO TAMBÉM SOFRE A FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA, UM PROCESSO QUE REDUZ A ACIDEZ TOTAL E DEIXA O VINHO MAIS MACIO E SABOROSO.

PAÍS: ITÁLIA

REGIÃO: TOSCANA

DO: CHIANTI

TIPO DE VINHO: VINHO TINTO

UVAS: 85% SANGIOVESE E 15% CANAIOLO

ENVELHECIMENTO:

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5% VOL..

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: VERMELHO RUBI BRILHANTE. NARIZ INTENSO, DISTINGUE-SE POR UM AROMA ELEGANTE DE VIOLETAS E PERFUMES TÊNUES DE FRUTOS SILVESTRES. EM BOCA É SECO, CHEIO, DEVIDAMENTE EQUILIBRADO COM SABOR DE CEREJA E ESPECIARIAS.

HARMONIZAÇÃO

COMBINA BEM COM OS SABORES SAUDÁVEIS DA CULINÁRIA CAMPESTRE E É O COMPANHEIRO IDEAL DE MASSAS COM MOLHOS VERMELHOS, CARNES VERMELHAS GRELHADAS E QUEIJOS ENVELHECIDOS. TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°

OUTRAS INFORMAÇÕES

TEMPO MACERAÇÃO: 7 DIAS

TIPO DE FERMENTAÇÃO: TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL SOB TEMPERATURA CONTROLADA E MALOLÁTICA.

TEMPO FERMENTAÇÃO: 7 DIAS

TEMPERATURA FERMENTAÇÃO: 28 - 30° C