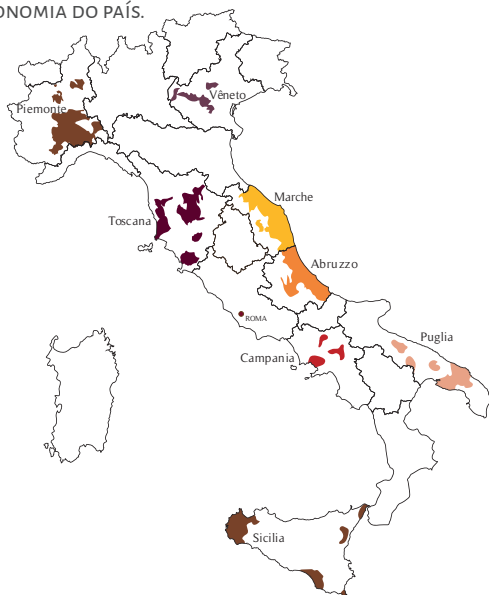


BORGO SANLEO

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 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

750ML

ESTE MONTEPULCIANO É CUIDADOSAMENTE PRODUZIDO: OS ENGAÇOS SÃO SEPARADAS DAS UVAS, QUE SÃO PRESSIONADAS SUAVEMENTE EM CILINDROS, QUEBRANDO 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 ALCÓOLICA, O VINHO TAMBÉM SOFRE A FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA, UM PROCESSO QUE REDUZ A ACIDEZ TOTAL E O DEIXA MAIS ACIO E CHEIO DE SABORES. SEU ENVELHECIMENTO OCORRE EM GRANDES BARRIS DE CARVALHO ESLOVENO.

PAÍS: ITÁLIA

REGIÃO: ABRUZZO

DO: ABRUZZO

TIPO DE VINHO: VINHO TINTO

UVAS: 100% MONTEPULCIANO

ENVELHECIMENTO: BARRIS DE CARVALHO ESLOVENO (SEM TEMPO DETERMINADO)

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13% VOL..

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: VERMELHO-RUBI BRILHANTE. NARIZ AMPLO E NOTAVELMENTE COMPLEXO DE FRUTAS VERMELHAS E ESPECIARIAS SUTIS. EM BOCA É SECO E GRACIOSO, COM LINHAS DELICADAS E MACIAS, UM EQUILÍBRIO FINO E HARMONIOSO.

HARMONIZAÇÃO

ESTE VINHO COMBINA PERFEITAMENTE COM TODOS OS PRATOS DE CARNE VERMELHA E CAÇA, PREPARAÇÕES CONDIMENTADAS E QUEIJOS QUE FORAM ENVELHECIDOS POR PERÍODOS MODERADOS A LONGOS. TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 - 20°C

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