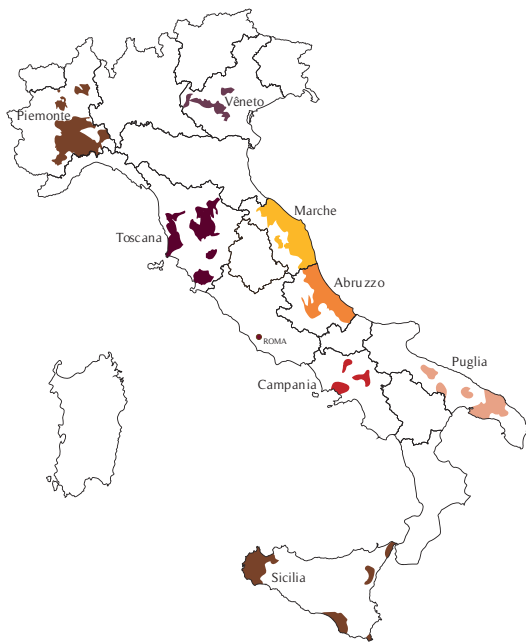


## CASTELLO DI ALBOLA

PAISAGEM INIGUALÁVEL, TESTEMUNHA DA HISTÓRIA QUE REMONTA À IDADE MÉDIA, VILAS E CASTELOS EXCEPCIONALMENTE BELOS, COLINAS DELINEADAS POR VINHAS: NO CORAÇÃO DO CHIANTI CLASSICO ESTÁ CASTELLO DI ALBOLA, CONSTRUÍDO NO SÉCULO 15 PELA FAMÍLIA ACCIAIOLI E TRANSFORMADO DURANTE O RENASCIMENTO EM UMA VILA ESPLÊNDIDA. DE PROPRIEDADE DA FAMÍLIA ZONIN DESDE 1979, O CASTELLO DI ALBOLA PERTENCEU ÀS MAIS NOBRES FAMÍLIAS TOSCANAS.

## 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.



## OSO

750ML

DO HISTÓRICO CASTELLO D'ALBOLA, NO CORAÇÃO DA TOSCANA, VEM O OSO, "OUSAR" EM ITALIANO. ESTA MISTURA SEDUTORA DE SANGIOVESE, MERLOT E SYRAH SE ATREVE A DESAFIAR AS TRADIÇÕES DE CASTELLO. OSO OFERECE UM ESTILO FRESCO E VIBRANTE, ONDE AROMAS FRUTADOS DE CEREJAS PRETAS SUCULENTAS E AMORAS DELICIOSAS SE CASAM COM NOTAS DOCES E PICANTES, TERMINANDO EM UM ACABAMENTO SEDOSO E PROFUNDO.

**PAÍS:** ITÁLIA

**REGIÃO:** TOSCANA

**DO:** TOSCANA IGT

**TIPO DE VINHO:** VINHO TINTO

**UVAS:** 60% SANGIOVESE, 20% MERLOT E 20% SYRAH

**ENVELHECIMENTO:** 12 MESES EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS.

**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 13,5% VOL..

**CONTÉM SULFITOS**

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** VERMELHO RUBI INTENSO. AROMAS FRUTADOS, PARTICULARMENTE NOTAS DE CEREJAS, AMEIXAS E AMORAS. FRESCO E ENCORPADO, SABOROSO E EQUILIBRADO, POSSUI FINAL DE BOCA PERSISTENTE E FRUTADO.

## OUTRAS INFORMAÇÕES

**TIPO DE FERMENTAÇÃO:** TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL EM CONTATO COM A PELE E MALOLÁTICA.

**TEMPO FERMENTAÇÃO:** 10 DIAS

**TEMPERATURA FERMENTAÇÃO:** 28°C

## HARMONIZAÇÃO

UMA COMBINAÇÃO PERFEITA PARA CARNES VERMELHAS GRELHADAS E QUEIJO PECORINO, COSTELAS E, EM UM MOMENTO DE OUSADIA, CHOCOLATE. TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16° - 18° C