

RONCO DI SASSI SALENTO NEGROAMARO APASSIMENTO

A vinícola Ronco di Sassi, localizada na região da Puglia, Itália, tem uma história rica e apaixonante. Fundada com a missão de expressar a autenticidade das uvas locais, especialmente a Negroamaro, a vinícola utiliza métodos tradicionais, incluindo o processo de appassimento para concentrar sabores. Seus vinhos refletem a dedicação à qualidade, com aromas frutados intensos e sabores equilibrados. Ao longo dos anos, Ronco di Sassi se firmou como um representante notável da tradição vinícola italiana, oferecendo experiências sensoriais distintas que celebram a rica herança vitivinícola da região.



Puglia - Itália



Negroamaro



Ronco di Sassi Appassimento Salento é elaborado com uma seleção de uvas Negroamaro. Após cerca de 15 dias, as uvas ultrapassam o ponto ideal de maturação e secam diretamente na planta. Esse processo visa concentrar açúcares e componentes da uva. Após a colheita, ocorre a maceração, seguida da fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada.



Envelhece alguns meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Rubi profundo com tons de granada.



Delicioso buquê frutado com notas evidentes de amora e chocolate.



Redondo e untuoso no palato.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Perfeito com carnes vermelhas grelhadas, carne de cavalo e queijos envelhecidos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 16 g/l

Acidez Total: 7,4 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO