

POGGIO DEL CONCONE ROSSO IGT

98_{pt}
Luca Maroni



Toscana - Itália



Merlot, Cabernet e Sangiovese



As três variedades de uvas são vinificadas separadamente para melhor preservar suas características individuais. Sangiovese e Merlot são macerados a frio por cinco dias a 4°C, antes de fermentarem por 12 a 14 dias a uma temperatura controlada de no máximo 24°C.



30% do vinho é envelhecido por 3 meses em barris, seguido por 2 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi profundo.



Aromas de amora e ameixas frescas, cerejas, groselhas e um toque de alcaçuz.



Notas frutadas são acompanhadas por uma pronunciada acidez. Além disso, este é um vinho encorpado, fresco, com taninos polidos. Final longo e quente.



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



Deliciosas carnes vermelhas grelhadas, costelas de porco, perna de cordeiro ou um simples hambúrguer de carne bovina.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 12 g/l

Acidez Total: 5,2 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO