

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI BRICCO SAN GIOVANNI MONFERRATO

A região do Piemonte produz grandes jóias, localizado no Noroeste da Itália, produz vinhos que podem ser considerados os melhores tintos do país. Região maravilhosa, está situada ao pé da montanha - no caso, os Alpes - sendo, portanto, uma região muito acidentada. A maior parte de Piemonte está constituída por colinas e montanhas.

Seu solo é muito variado, com faixas de calcário e areia, outras de giz e manchas de granito e argila. Ao longo dos rios há presença de solos aluviais. O clima é Continental, com estações bem marcadas, invernos rigorosos e verões quentes. O índice de chuvas é de cerca de 1.000 mm/ano.



Piemonte - Itália



Barbera e Merlot



As uvas foram colhidas entre a 23 e 24° lua cheia, desembace das peles até que a fermentação natural tenha iniciado. Entre 2 a 4 bolhas fermentadas antes da uva ser prensada, após se seguiu a fermentação natural a 18°C em tanque de aço inoxidável.



Parte do vinhos é envelhecido 6 meses em barris de carvalho e o restante em tanque de aço inoxidável durante 6 meses com temperaturas controladas.

ANÁLISE SENSORIAL



Intensa cor vermelho rubi e com belos tons de roxo.



Os aromas são elegantes e intensos, com notas de frutas vermelhas e de ervas aromáticas.



O sabor é completo, frutado, suave e equilibrado.



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



Com carnes vermelhas e brancas, queijo macio, excelente com massas recheadas e outros primeiros pratos, clássicos de Piemonte.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1 g/l

Acidez Total: 7,5 meq/l

PH: 3,48



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO