

Outubro 2019



## Le Sorbole Rosso IGT - 2017

Produtor: Vinosía

Rótulo em homenagem aos Sorboles, árvores frutíferas que colore as paisagens da Campania e que brindam as mesas com seus frutos cítricos, este tinto é redondo e maduro. Frutas vermelhas, como morangos e cerejas se mesclam a toques herbáceos e florais neste blend da região de Campania. Vinho muito bom de excelente relação custo x qualidade! Salute !

### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Campania

**Uva:** 85% Aglianico e 15% Piedirosso

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 12,5%

**Amadurecimento:** Sem estágio em carvalho.

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Rubi intenso com reflexos violáceos.

**Olfativo:** Frutas vermelhas, como morangos e cerejas, notas herbáceas e toques florais e de especiarias.

**Gustativo:** Médio corpo, com taninos finos e final de boca redondo. Ótima acidez e equilíbrio marcado por frutas vermelhas maduras e bom frescor.

**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas com molhos leves, massas com molhos a base de tomate, polenta com ragu de cogumelos, preparações a base de funghi e queijos amarelos.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/ 18°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

Vinosía de Luciano Ercolino é a continuação perfeita do sonho do avô Francesco - nascido em 1887 - de realizar uma experiência singular da qual hoje advém uma segurança consciente, uma coragem calibrada e um impulso criativo renovado. A adega é finalmente construída no coração de Irpinia, imersa na vegetação dos antigos Paternopoli. As vinhas, no centro das denominações DOCG e DOC do território, foram escolhidas pela vocação única dessas terras. Os vinhos produzidos expressam caráter e personalidade e são imediatamente reconhecíveis. Luciano Ercolino, orgulhoso herdeiro dessa cultura camponesa e volta da experiência pioneira e estabelecida no setor, deu à luz em 2004 a Vinosía, identificando na qualidade da produção, no aprimoramento de sua própria história, sua própria experiência, sua especificidade e refinamento cultural. os valores para interpor com seus concorrentes.