



Outubro 2019

Le Sorbole Rosso IGT - 2017

Produtor: Vinosia

Rótulo em homenagem aos Sorboles, árvores frutíferas que colorem 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.

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

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

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

Vinosia 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 Vinosia, 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.