



RESERVA

Degusta  club

Borgo SanLeo Montepulciano D'Abruzzo

Borgo San Leo é uma marca regional, particular em algumas das regiões vinícolas mais características da Itália, oferece uma vasta seleção das melhores expressões de variedades das uvas italianas. Os vinhos da Borgo San Leo carregam a singularidade de vinhos italianos a partir de Friuli para a Sicília. Este exemplar mostra a tipicidade da uva Montepulciano cultivada em Abruzzo. Salute!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml

Tipo Tinto

Terroir

País Itália

Região Abruzzo

Produtor Borgo SanLeo

Safra 2015

Elaboração

Uva 100% montepulciano (sangiovese)

Teor Alcoólico 12,5%

Amadurecimento Não passa por madeira para preservar a mineralidade e acidez

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso

Olfativo Frutas vermelhas, com um toque mineral

Gustativo Corpo médio/leve, gastronômico, ótima acidez e equilibrado

Harmonização Bruschetas, pizzas, embutidos e sanduíches

Sangiovese

Serviço

Temperatura de Serviço 16/18º

Estimativa de Guarda Pronto para beber

A Sangiovese é uma uva tinta fina que também é conhecida pelas seguintes denominações: Sangiovese Grosso, Brunello, Morellino, Prugnolo, Sangioveto, Tignolo, Sangiovese di Romagna e Canina. Muito mais usual o nome Sangiovese, mas na realidade este termo define um grande número de variedades ou clones, que se diferenciaram no curso dos tempos e nos diferentes terroirs, como por exemplo: Brunello, Morellino e Montepulciano.