



ALUSSINANTE 2015

Produtor: Luminosità por Nick Salussolia

O ALUSSINANTE nasceu pelas mãos do brasileiro Nick Salussolia, nas vinhas da Toscana: um lugar maravilhoso que dá à luz alguns dos melhores vinhos do mundo. ALUSSINANTE é o vinho top do projeto Insieme, que quer dizer em italiano, juntos, pois Nick elabora vinhos para beber junto com a família, os amigos, com a vida! Um Vinhão!! SALUTE!!

Terroir

País: Itália.

Região: Toscana

Uva: 40% Sangiovese, 40% Merlot e 20% Cabernet Franc

Elaboração

Tipo: Tinto seco

Teor Alcoólico: 14 %

Amadurecimento: Fermentação em cuba de cimento com controle de temperatura. Envelhecimento em barris de carvalho de 12 meses de descanso.

Por Murilo

Visual: Vermelho Rubi com reflexos Violáceos

com taninos bem estruturados, maduros e equilibrados. Sensações de frutas negras e vermelhas maduras misturadas com um tempero picante e notas de café torrado e chocolate. Final longo e persistente.

Olfativo: Intenso e frutado de frutos pretos, como amora e mirtilo, e frutos vermelhos maduros misturados com sensações de violeta e intensas notas de especiarias.

Harmonização: Acompanha bem todas as carnes vermelhas grelhadas de churrasco, carnes de caça, carnes assadas de panela, ossobuco com polenta, risoto de linguiça, massas com molho vermelho, pizzas, salumeria ,,

Serviço

Temperatura: 15º a 18º C

Estimativa de Guarda: pronto para beber ou até 5 anos mais

Produtor

Luminosità é a vinícola do Projeto Insieme Wine, que nasceu há cinco anos nas vinhas da Toscana: um lugar maravilhoso, onde um vinho pode ganhar vida, porque alguns dos melhores vinhos do mundo são produzidos lá. Força, poder, aroma: o projeto Insieme é um sentimento profundo tocado pelo brasileiro Nick Salussolia, descendente de italianos. Como diz a palavra, Insieme, que quer dizer em italiano juntos, portanto é um vinho feito para beber junto com a família, os amigos, com a vida. Não importa se você é um especialista em degustação ou um simples amante de vinho.