

BERSAGLIO TOSCANA ROSSO IGT

PRODUTOR



MARTOCCIA



TINTO TOSCANO



ITÁLIA



MONTALCINO



2023

CARACTERÍSTICAS



60% SANGIOVESE 40% MERLOT



06 MESES EM BARRICAS DA ESLOVÊNIA E FRANÇA

VINIFICAÇÃO

A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, sob temperatura controlada, para preservar as características frutadas e garantir a extração adequada dos compostos fenólicos, como cor e taninos, fundamentais para a estrutura e profundidade do vinho. Em seguida, segue para maturação de 06 meses em grandes bottis.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



MASSAS COM
MOLHO VERMELHO



PIZZAS NO GERAL



CARNE VERMELHA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Cor rubi profunda com reflexos granada.

Aromas: Intenso bouquet de frutas vermelhas maduras, como cereja e ameixa, com nuances de especiarias e leves toques de baunilha e tostado, provenientes da passagem em madeira.

Paladar: Encorpado e estruturado, com taninos firmes e bem integrados, equilibrados pela acidez. O final é longo, com persistência das notas frutadas e de madeira.

13 %

16 C° ~18 C°

