

Selverello



COMPOSIÇÃO DE CASTAS:

Syrah

FERMENTAÇÃO E AMADURECIMENTO:

Colheita manual de uvas selecionadas faz 18 dias de maceração das uvas e fermentação malolática, passando 6 meses em grandes barricas de carvalho.

DESCRIÇÃO ORGANOLÉPTICA:

Este emblemático monovarietal traz a melhor expressão da uva Syrah em *terroir* Toscano. De cor rubi intensa, possui notas de frutas vermelhas em compota, especiarias e tostado leve da passagem por barrica.

HARMONIZAÇÃO:

Aprece com risotos, carnes vermelhas, pato, cordeiro, ossobuco e queijos de média maturação.

SAFRA:

2017

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

13,5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

16 a 18 °C

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Cortona DOC Syrah



ATMA WINE EXPERIENCE

www.atma.wine

Copyright 2021 © ATMA Wine Experience | Todos os direitos reservados

A venda de bebidas alcoólicas é proibida para menores de 18 anos | Se beber, não dirija | Aprece com moderação | O consumo de álcool é prejudicial durante a gravidez | As safras mostradas nos rótulos das imagens de cada produto podem não corresponder ao ano da safra do vinho vendido, que estará corretamente especificado em "características" do produto.