



I n s e r r a t a

INSERRATA INEBRIANTE

País/Região: Itália/San Miniato – Toscana

Uvas: 100% Sangiovese

Safra: 2018

Álcool: 12%

Produção: 2000 garrafas

Elaboração: maceração pré-fermentativa de 2 horas, fermentação em tanques por 20 dias

Notas de degustação: vinho rosé de cor salmão. O nariz é limpo, apresentando aromas de frutas vermelhas, como o cranberry, pêssigo e lichia. O paladar é leve e refrescante, lembrando a polpas de frutas vermelhas, com acidez muito equilibrada e correta

Informações complementares: A Inserrata é uma empresa familiar especializada em agricultura biológica desde 1997. Rodeada pela magnífica paisagem da Toscana, diferencia-se em qualidade e estilo, respeitando e garantindo a proteção do meio ambiente e de sua biodiversidade.. Em apenas 5 hectares de uvas são produzidas pequenas obras de arte engarrafadas, todas numeradas e de lotes super pequenos.



+55 41 3264-7088

Rua Bartolomeu Lourenço de Gusmão, 2259, Boqueirão,
CEP 81.650-050, Curitiba-PR, Brasil

 mmvinhos

 @mmvinhos