



INEBRIANTE

INSERRATA

DADOS TÉCNICOS

PAÍS/REGIÃO: Itália / San Miniato - Toscana

UVAS: 100% Sangiovese

SAFRA: 2018

ÁLCOOL: 12%

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 cranberry, além de pêssego 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.

