



I n s e r r a t a

INTRIGO

INSERRATA



DADOS TÉCNICOS

PAÍS/REGIÃO: Itália / San Miniato - Toscana

UVAS: 100% Chardonnay

SAFRA: 2018

ÁLCOOL: 13,5%

ELABORAÇÃO: fermentação em tanques durante 26 dias, seguidos de 4 meses de período de "sur-lie" - filtragem em peneira grossa

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho de cor amarelo palha. No nariz se apresentam aromas de framboesa, abacaxi, manga e gengibre. Em boca é volumoso, com acidez equilibrada e final longo.

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.