

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Piccini 4 Volte 25 Rosso

Vinícola Tenute Piccini

Safra N.V.
País Itália

Região Veneto, Toscana, Sicilia e Puglia

Tipo tinto

Castas Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Primitivo

Teor Alcoólico 13,5%

Maturação Cabernet Sauvignon estagiou 9 meses em barricas de carvalho

francês

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2030

Decanter 30 minutos

Premiações

VEDANTE



Natural





Bordeaux

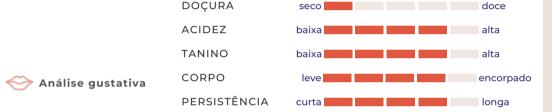
APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tenute Piccine, fundada em 1882 na Toscana, é uma das principais vinícolas da Itália. Atualmente, a é proprietária de renomadas marcas do país, incluindo a Fattoria di Valiano, localizada na região do Chianti Classico, a Villa al Cortile em Montalcino, a Torre Mora no Etna, na Sicília, e a Regio Cantina no coração de Aglianico del Vulture, em Basilicata.

Visando um exemplar moderno, versátil, mas também elegante e estruturado, criou o 4 Volte 25 Rosso, um blend excepcional que representa o melhor de quatro regiões vinícolas italianas. Composto por frações iguais de 25% de cada variedade de uva, o vinho traz uma combinação de Cabernet Sauvignon do Vêneto, que passa por 9 meses de amadurecimento em barricas francesas, Sangiovese da Toscana, Syrah da Sicília e Primitivo da Puglia.

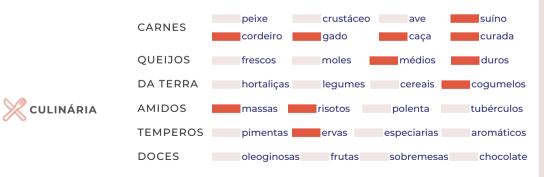
ANÁLISE SENSORIAL







tem corpo estruturado, taninos polidos e sedosos, com uma acidez suculenta; os sabores remetem as notas olfativas, com destaque para ameixa e saborosas especiarias, com um fim de boca persistente



DESCRIÇÃO talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral