



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

TRIPUDIUM IGT TINTO 2014



Produtor: CARLO PELLEGRINO

Tipo: 100% NERO D' AVOLA

Região: SICÍLIA

País: ITALIA

Uvas: 100% NERO D' AVOLA

Gradação Alcoólica: 14 % VOL.

Temperatura de Serviço: 18° a 19 °C

Notas do Produtor: O tinto que representa anualmente o melhor exemplo da qualidade da colheita. A colheita de 2014 é uma verdadeira alegria para os sentidos. É profunda e persistente

Combinações Gastronomicas: Carne ao molho, assada, queijo envelhecido e queijo azul.

Estimativa de Guarda: 10 anos

Conteúdo: 75 cl

Código de Barras:

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita tradicional de uva, a partir dos dez primeiros dias de setembro. Longa maceração sob controlada temperatura até o final da fermentação alcoólica. Pelo menos 24 meses de envelhecimento em tanques de aço e barriques.

Notas de Prova

Cor: Vermelho Escuro.

Aroma : notas frutadas intensas de ameixas, bagas vermelhas e cerejas pretas, com ligeiras notas de eucalipto.

Paladar : Quente e persistente, com aromas agradáveis de ameixas e bagas vermelhas, juntamente com notas balsâmicas e de alecrim.