

FONTODI PINOT NERO CASE VIA 2006

Fontodi | cód 1523060

Segundo Antonio Galloni, o Pinot Noir de Fontodi é um dos pouquíssimos a combinar as características da casta com a generosidade da Toscana. Com um ótimo corpo e repleto de notas de frutas vermelhas, é mais uma grande criação de Fontodi, perfeito para quem procura um Pinot Noir denso e exuberante.



Produtor	Fontodi
País	Itália
Região	Toscana - Vinhedos localizados na região de Panzano no coração do Chianti (sul de Firenze).
Tipo	Tinto
Uva	Pinot Noir (100%)
Volume	750ml
Safra	2006
Teor alcoólico	14.5
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentação tradicional em tanque de aço inoxidável durante 14 dias com controle de temperatura (28°C a 30°C).
Maturação	Maturado durante 12 meses em barris de carvalho francês (Floresta de Tronçais) e envelhecido um mínimo de 6 meses em garrafa antes de ser comercializado.
Corpo	Médio
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes assadas, grelhadas e massas.
Pontuação	Wine Spectator 90 PTS / 2006

