

UINCI

SASSO AL POGGIO 2007

Piccini | cód 1531070

Sasso Al Poggio é uma das mais deliciosas criações de Piccini. Trata-se de uma cativante combinação de Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, descrito como cheio e sedoso, com taninos que acariciam o palato pela Wine Spectator. É um dos supertoscans de melhor relação qualidade e preço da atualidade, merecedor de 96 pontos de Luca Maroni na safra de 2015.



Produtor	Piccini
País	Itália
Região	Toscana - Vinhedo localizado no coração do Chianti Classico no sul de Florenze.
Tipo	Tinto
Uva	Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon
Volume	750ml
Safra	2007
Teor alcoólico	14
Temperatura de serviço	15 a 18°C
Vinificação	Vinificação tradicional em tanques de aço inoxidável durante 25 dias.
Maturação	Envelhecimento em barris de carvalho durante 1 ano.
Corpo	médio
Sugestão de Guarda	pronto para consumo
Combinações enogastrômicas	Carnes, massa, aves e risoto de carne.
Pontuação	Wine Enthusiast 91 PTS / 2007 Wine Spectator 89 PTS / 2007