

# UINCI

## SASSO AL POGGIO ROSSO TOSCANA IGT 2015

Piccini | cód 1531150

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.



<b>Produtor</b>	Piccini
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana - Vinhedo localizado no coração do Chianti Classico no sul de Florenze.
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	60% Sangiovese, 20% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2015
<b>Teor alcoólico</b>	14
<b>Temperatura de serviço</b>	15 a 18°C
<b>Vinificação</b>	Vinificação tradicional em tanques de aço inoxidável durante 25 dias.
<b>Maturação</b>	Envelhecimento em barris de carvalho durante 1 ano.
<b>Corpo</b>	médio
<b>Sugestão de Guarda</b>	pronto para consumo
<b>Combinações enogastronômicas</b>	Carnes, massa, aves e risoto de carne.
<b>Pontuação</b>	Luca Maroni 96 PTS / 2015 James Suckling 92 PTS / 2015