

## MARIO PRIMO TOSCANA ROSSO IGT 2018

Piccini | cód 2249180

Mario Primo Piccini é uma interpretação moderna dos saudosos tintos da Toscana dos anos 1930. Além da base de Sangiovese, entram no corte uma pequena proporção de Merlot e Canaiolo para deixar o vinho mais redondo e um toque aromático de uvas brancas (Trebiano e Malvasia). Incrivelmente saboroso, leve, gastronômico e fácil de gostar como um bom vinho italiano deve ser, é uma homenagem a Mario Primo, a segunda geração da família Piccini a dedicar-se ao vinho. Ótima relação qualidade/preço.



<b>Produtor</b>	Piccini
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana - Vinhedos localizados na região da Toscana.
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	80% Sangiovese, 10% Canaiolo e Merlot e, 10% Malvasia e Trebbiano
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2018
<b>Teor alcoólico</b>	12
<b>Temperatura de serviço</b>	10 a 12°C
<b>Vinificação</b>	Fermentação com controle de temperatura. Maceração com as cascas durante 3 dias (30°C).
<b>Maturação</b>	Permanece entre 4 e 5 meses em tanques de cimento.
<b>Corpo</b>	Leve
<b>Combinações enogastronômicas</b>	Galeto assado, aperitivos, tapas, fettuccine com molho de tomate e manjerição, pizzas como a de atum e pratos leves.
<b>Pontuação</b>	Luca Maroni 95 PTS / 2018

