

## SOLALTO IGT 2006 - MEIA GFA

Le Pupille | cód 287061

Elaborado com maestria por Le Pupille, esta cativante e inusitada combinação das castas Sauvignon, Semillon e Gewürztraminer da origem a um delicioso vinho doce. Denso e repleto de notas doces, pode até ser servido sozinho ao final da refeição, substituindo a sobremesa.



<b>Produtor</b>	Le Pupille
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana - Vinhedo de 5 ha localizado em Maremma na Toscana a 200m em cima do mar. Data de plantação 1980.
<b>Tipo</b>	Branco Doce
<b>Uva</b>	Sauvignon Blanc, Traminer e Sémillon
<b>Volume</b>	375ml
<b>Safra</b>	2006
<b>Teor alcoólico</b>	13.5
<b>Temperatura de serviço</b>	9 a 11°C
<b>Vinificação</b>	Vinificação tradicional em tanque de aço com controle de temperatura (15°C).
<b>Maturação</b>	Para guardar a acidez e a vivacidade, o vinho amadurece em tanque de aço e engarrafado em março depois da vindimia (set.). Envelhece 18 meses em garrafa antes de ser comercializado.
<b>Corpo</b>	encorpado
<b>Sugestão de Guarda</b>	Pronto para consumo
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Foie gras, queijos tipo Roquefort, sobremesas tortas a base de frutas.
<b>Pontuação</b>	Wine Enthusiast 91 PTS / 2006 Wine Spectator 90 PTS / 2006 Robert Parker 90 PTS / 2006