


CANTINA DI SOLOPACA
VITICOLTORI DAL 1966

SOLOPACA CLASSICO ROSSO SANNIO DOP 2017



Importado por:



@ita.brasil

@cantinadisolopaca

@vinifera_import

Ficha Técnica

PRODUÇÃO DE UVA

Este vinho pertence à grande tradição dos vinhos de Solopaca, com profundas raízes na história. É um vinho tinto obtido a partir das uvas Aglianico e Sangiovese, cultivadas em solos de argila calcária, a uma altitude entre 200 e 350 metros, em uma pequena área de Solopaca, nas encostas do Parque Regional Taburno-Camposauro. O sistema de cultivo é do tipo espaldeira, com uma produção de 100 qq/ha e idade média entre 10 e 25 anos. A colheita ocorre a partir do mês de outubro.

VINHO

As uvas são colhidas manualmente. Já na vinícola, são realizados o desengace e a prensagem suave. A vinificação ocorre com maceração das cascas com remontagem; a fermentação ocorre em aço inox, a uma temperatura controlada. Finalmente, o vinho estagia em grandes barricas de carvalho de Eslavônia por pelo menos 18 meses. O envelhecimento continua em garrafa.

SAFRA: 2017

UVAS: Aglianico e Sangiovese

TIPO: Vinho tinto

ADEQUADO PARA: massas, risotos, carnes vermelhas, cordeiro e porco

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5% vol.

COR: vermelho rubi

PALADAR: aveludado, com taninos equilibrados

SERVIÇO: recomenda-se abrir a garrafa pelo menos uma hora antes de servir, ou decantar por alguns minutos para permitir aeração.

madeinitaly.gov.it

