

La Colombina

PALPITO



Região/País: Montalcino, Itália



Castas (uvas): 35% Sangiovese grosso; 33% Merlot; 33% Cab. Sauv.



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 12 meses em barris de carvalho, 4 meses na garrafa antes de ser lançado

Tipo de fechamento:
Rolha

Teor alcoólico:
14%

Volume:
750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho brilhante

Nariz: Frutas vermelhas com notas de cereja

Boca: Estruturado e equilibrado



La Colombina

BRUNELLO DI MONTALCINO



Região/País: Montalcino, Itália



Castas (uvas): 100% Sangiovese grosso



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 36 meses em barricas francesas. 8 meses na garrafa antes de ser lançado

Tipo de fechamento:
Rolha

Teor alcoólico:
14,5%

Volume:
750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi profundo com veias alaranjadas

Nariz: Cerejas vermelhas maduras e couro

Boca: Equilibrado, redondo, estruturado com taninos muito macios