

asa

alimentos e bebidas

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 lançadoTipo 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