

Perfetto Ancellotta

Linha Premium




TORCELLO


VINÍCOLA BOUTIQUE

Vinho Fino Tinto Seco Perfetto Ancellotta




Linha Premium


 **Uva:** 100% Ancellotta


 **Cultivo da uva:** Produção restrita a 01 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior, mais encorpada, rica em nutrientes e açúcar.


 **Safra:** 2020

 **Terroir:** Vale dos Vinhedos

 **Gradação:** 13%

 **Temperatura ideal:** 16° a 18° C

 **Lote:** de apenas 3.450 garrafas numeradas.

 **Dica do Vinhateiro:** Deixe decantar por, no mínimo, 40 minutos para melhor expressão de seus aromas.

ELABORAÇÃO DO VINHO:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos.
- 2) Pesagem.
- 3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço).
- 4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanecem em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22 a 24°C.
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino


os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período mínimo de 09 meses.


6) Após esse período, ocorre o amadurecimento/refinamento em barris de carvalho americano de primeiro uso, com tostagem média, por um período de 18 meses.


7) Envase.


8) Armazenamento em cave.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

 **Visual:** Vermelho rubi intenso, límpido e brilhante.

 **Olfativo:** Inicialmente traz a exuberância das frutas negras bem maduras, quase passas, como mirtilo, ameixa e amora. Com o tempo de taça, vai evoluindo para geleia, café, tabaco e baunilha, estando fruta e madeira em perfeita sinergia.

 **Gustativo:** No paladar, os taninos estão presentes e muito aveludados, retrogosto intenso, acidez moderada.

 **Harmonização:** Acompanha bem carnes exóticas, carnes vermelhas, pernil de cordeiro, charcutarias, massas com molho de tomate ou condimentados e queijos fortes.