



TENUTA
FOPPA & AMBROSI

INSOLITO CORTE V



Tenuta Foppa & Ambrosi



Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil



Monte Belo do Sul, Guaporé e Pinheiro Machado/RS.



Assemblage / Corte



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan e Tannat.



Vinho Fino Tinto Seco.



750 mL / Álcool: 13%



Recebimento, desengace e esmagamento. Fermentação com temperatura controlada e maceração média de 10 dias, em conjunto com a fermentação alcoólica. Descuba, fermentação malolática, trasfega e armazenamento em tanques de aço inoxidável e barris (barricas) de carvalho francês e americano.



Os vinhos permaneceram, em média, 14 meses em maturação dentro de barris (barricas) de carvalho francês e americano.



Coloração rubi de média intensidade, com reflexos granada.



Aromas complexos e joviais que vão desde frutas vermelhas frescas, frutas silvestres, frutas negras até nuances de chocolate, baunilha e cacau. A madeira é bem integrada e o vinho apresenta enorme potencial de evolução da sua cadeia aromática.



Os taninos apresentam-se de forma elegante, são aveludados e compõem o ótimo volume de boca e presença do corte. O álcool é equilibrado e as barricas de carvalho fazem com que a madeira harmonize com todos os aspectos gustativos desde grande vinho. O retrogosto traduz as benéficas do aspecto olfativo.



De 15° a 18°C



Cortes nobres de carne vermelha, massas com molhos condimentados, risotos à base de queijos marcantes, molho madeira, azeite de oliva de perfil picante e manteiga, além de charcutaria e embutidos maturados.



Lucas Foppa

TENUTA FOPPA & AMBROSI
Rua Buarque de Macedo, 7325 . Bairro Borghetto
CEP 95720-000 . Garibaldi . RS . Brasil
tenuta@tenutafa.com.br



tenutafa

Ricardo Ambrosi