

## PODERE SAN CRISTOFORO CARANDELLE

O Podere San Cristoforo Carandelle é um vinho biodinâmico, elaborado na região de Maremma na Toscana com a variedade Sangiovese. Os aromas mesclam notas florais, frutas vermelhas, especiarias e tabaco, é um vinho de estrutura média, equilibrado e de excelente persistência.



### VINHA

**Região**

Maremma, Toscana, Itália

**Variedades**

Sangiovese procedente de agricultura biodinâmica

**Colheita**

Manual e Seletiva



### VINIFICAÇÃO

Fermentação alcoólica e maceração em tanques de aço inoxidável com levedura selvagem no começo e selecionada no final; Fermentação malolática espontânea realizada em barricas francesas usadas; Amadurecimento por 12 meses em barricas francesas usadas (quatro utilizações); Clarificação natural pelo frio, sem filtração; Engarrafamento na lua minguante.



### ANÁLISE SENSORIAL

**Visão**

Vermelho rubi, inteso e brilhante.

**Olfato**

Notas florais, de frutas vermelhas, especiarias e tabaco que se entrelaçam em um tecido luxuoso e elegante.

**Gosto**

Médio corpo, excelente persistência e equilíbrio em um estilo absolutamente irresistível, com a dimensão extra de volume que é típica dos vinhos de Maremma.



### HARMONIZAÇÃO

Este vinho é o excelente companheiro de todos os pratos da cozinha italiana, na forma de pizzas, massas, risotos não muito condimentados.

