



SANGIOVESE

Sangiovese, cujo nome provém do latim "Jovis Sanguis" ou Sangue de Júpiter, tem sua origem na região central da Itália, na região da Toscana.

A uva Sangiovese dá origem a vinhos de estilos e personalidades diferentes.

Fruto da descendência italiana da nossa família, tivemos em nossos vinhedos essa uva por anos e, por isso, resolvemos retomar o cultivo como forma de homenagem ao legado dos nossos antepassados.

Este é um vinho distinto, elaborado no Terroir da Serra Gaúcha por pessoas que priorizam a identidade cultural da região.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2025
Variedade	
Sangiovese	
Teor alcoólico	Temperatura de serviço
12,5%	16 a 18°C
Harmonização	
Carnes leves, pizzas, frios, massas ao molho vermelho e peixes	

Processo de elaboração

1. Desengace total dos cachos com esmagamento;
2. Maceração pré-fermentativa a baixa temperatura para maior extração dos componentes aromáticos primários;
3. Fermentação alcoólica com levedura selecionadas a uma temperatura de 20°C;
4. Remontagens pouco intensas para uma extração lenta e delicada da matéria polifenólica;
5. Após a fermentação alcoólica descuba por gravidade;
6. Após repousar em tanques de aço inoxidável o vinho foi filtrado delicadamente e engarrafado.

Análise sensorial

Olhar

Coloração vermelho rubi de leve intensidade.

Sentir

Aroma muito distinto e elegante, com perfeita expressão de frutas vermelhas como framboesa e cereja, além de apresentar algumas notas de especiarias.

Saborear

Um vinho pleno de frescor e jovialidade, com elegantes taninos. O final de boca remete ao olfato, com presença de frutas vermelhas, destacando-se na elaboração de um vinho de leve estrutura.