

## VENDEMMIA D'ARTISTA SANGIOVESE

Natureza feita arte! Assim nasce Vendemmia d'Artista Sangiovese. Nesta garrafa, a natureza e a dedicação do Enólogo se encontram, um vinho nascido da seleção das melhores plantas do vinhedo, que ao longo da vindima expressam o máximo potencial das uvas do nosso terroir.

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Origem                                | Vindima |
| Vinhedos da família -<br>Serra Gaúcha | 2023    |

Variedade  
Sangiovese

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| Teor alcoólico | Temperatura de serviço |
| 13,5%          | 18 a 20°C              |

Maturação  
6 meses em barrica de carvalho francês de 225L  
24 meses em garrafa

Harmonização  
Pratos de maior intensidade: bistecca Alla Fiorentina, ossobuco com polenta cremosa, lasanha à bolonhesa ou risoto de funghi porcini, carnes suínas assadas e queijos maturados.

### Processo de elaboração

1. Uvas Sangiovese provenientes de uma única parcela do vinhedo da Família, com seleção rigorosa das plantas mais equilibradas e sadias;
2. Colheita realizada ao amanhecer para preservar a integridade das frutas;
3. Desengace imediato e fermentação alcoólica integral em barrica de carvalho francês;
4. Controle de temperatura com gelo seco durante a maceração;
5. Fermentação por cerca de uma semana, seguida de retirada das cascas;
6. Estágio por 6 meses em barrica de carvalho francês de 225L especial para tintos delicados;
7. Amadurecimento em garrafa por no mínimo 2 anos na vinícola antes do lançamento.



### Análise sensorial

#### Olhar

Coloração vermelho-rubi intensa, com reflexos granada, típica de um Sangiovese de guarda. Límpido e brilhante, com lágrimas densas que evidenciam estrutura.

#### Sentir

Aromas complexos e elegantes de cerejas maduras, ervas secas, cravo e funcho. Notas sutis de madeira integradas ao conjunto, com leve toque terroso.

#### Saborear

Vinho de ataque marcante, com taninos delicados bem maduros. Estrutura firme, acidez equilibrada e final persistente. Em boca, revela frutas vermelhas maduras, especiarias e uma delicada nota balsâmica.