

Castello di Farnetella Lucilla Toscana 2019

Produtor: Castello di Farnetella (Fèlsina)

Região: Toscana

País: Itália

Tipo: Tinto

Safra: 2019

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Encorpado

Este encorpado tinto é um corte de Sangiovese com Merlot e Cabernet Sauvignon — segundo Robert Parker, bastante macio e lindamente equilibrado. O crítico o considera como uma “estonteante pechincha”. Castello di Farnetella é a segunda vinícola de Giuseppe Mazzocolin, da Fattoria di Fèlsina, na Toscana. É um tinto delicioso, que combina notas de cerejas maduras com um agradável toque terroso.

Castello di Farnetella (Fèlsina)

UVAS:

Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (15%) e Merlot (15%)

VINHEDOS:

Vinhedos próprios na comuna de Sinalunga. Colheita manual.

VINIFICAÇÃO:

Tradicional, com controle de temperatura.

MATURAÇÃO:

Maturado de 8 a 12 meses em barricas pequenas, médias e grandes de carvalho.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Carnes vermelhas, cordeiro, massas e queijos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 92 PTS / 2019

Antonio Galloni 90 PTS / 2019

