



FRESCOBALDI TERRE MORE TOSCANA IGT, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Syrah.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: El vino se envejece durante 12 meses en barricas de roble francés de 2do y 3er uso.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Terre More presenta un color rojo rubí brillante y denso.



En nariz se revela una complejidad elegante y vibrante, dando paso a aromas frutales como mora y ciruela, que se equilibran maravillosamente con notas de vainilla y regaliz.



El vino es sedoso y envolvente cuando llega a la lengua, con taninos finos, elegantes y bien integrados. Fresco y vivo en boca gracias a su elegante acidez, tiene un final largo e intrigante. El postgusto es afrutado y extremadamente agradable.



Se recomienda acompañar con: Carnes rojas, carnes blancas asadas y quesos maduros.


FRESCOBALDI
TOSCANA

La Bodega

Por 700 años, la familia FRESCOBALDI combinó tradición, experiencia e innovación con la creatividad y la búsqueda de la excelencia. La familia siempre ha buscado desarrollar y celebrar la diversidad del terruño de la Toscana. Siendo orgullosos propietarios de algunos de los mejores viñedos de esta región, siempre han procurado mantener la identidad y la autonomía de cada propiedad. FRESCOBALDI representa la verdadera diversidad de la Toscana y sus seis propiedades, Nipozzano, Castel Giocondo, Pomino, Ammiraglia, Castiglioni y Remole, están ubicadas en las áreas más adecuadas para la producción de vinos finos.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com