

Rosso di Montepulciano DOC 2023

O Rosso di Montepulciano DOC 2023 da Le Bèrne é a porta de entrada para a filosofia e a história da família Natalini. Este é um vinho que respira a autenticidade de sua terra, a Toscana, e que nasce do compromisso da família com a tradição e a sustentabilidade. O rótulo reflete a paixão por um vinho que não é apenas para ser bebido, mas para ser apreciado em sua juventude, com toda a sua vivacidade e frescor.

Produzido com a nobre uva Sangiovese e um toque de outras variedades locais, este Rosso é uma expressão honesta do terroir. As uvas são cultivadas em solos argilosos e arenosos da região de Cervignano, com a vinificação focada em preservar a pureza da fruta. O vinho amadurece por seis meses em grandes barricas de carvalho, o que confere a ele uma estrutura sutil sem mascarar o seu caráter frutado e acessível.

O resultado é um vinho de cor rubi brilhante. O nariz é um convite a frutas vermelhas frescas, como cereja e amora, entrelaçadas com notas florais delicadas. Na boca, a acidez vibrante e os taninos macios e elegantes se unem em uma harmonia perfeita. É um vinho versátil, pronto para ser apreciado, que personifica a filosofia da Le Bèrne de criar vinhos que são “fáceis de beber” não por simplicidade, mas por um equilíbrio perfeito.

 Tipo: Tinto	 Uva: Sangiovese	 Teor Alcoólico: 13%
 Região: Toscana	 Temperatura de Serviço: 14-15 °C	

Harmonização:

