

Vino Rosso "Tice" N.V.

O Vino Rosso "Tice" da Mirù é um verdadeiro retrato do terroir do Alto Piemonte. Este vinho, um blend de Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara, é uma expressão da maestria da família em combinar a nobreza da Nebbiolo com a delicadeza das outras castas locais. A garrafa é um convite para descobrir a história e a alma de uma região que viveu à sombra de Barolo e Barbaresco, mas que hoje brilha por conta própria.

Na vinícola, o "Tice" é elaborado com a intenção de criar um vinho que seja frutado e acessível, sem perder a complexidade. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, com uma maceração mais curta para extrair aromas frescos. O amadurecimento é feito em barricas de carvalho, por um período de seis a oito meses. Isso adiciona uma camada de especiarias e textura, mas sem esconder a vivacidade das frutas. O resultado é um vinho com uma cor rubi brilhante, um aroma de frutas vermelhas maduras, um paladar elegante com taninos macios e um final persistente.

Perfeito para consumo casual, harmoniza com pizzas, massas e carnes brancas grelhadas.



Tipo:
Tinto



Uvas:
Nebbiolo & Vespolina



Região:
Alto Piemonte



Temperatura
de Serviço:
14-15 °C



Teor Alcoólico:
13,0%

Harmonização:

