

ABBAZIA SAN GIOGIO GAROFALO IGT TERRE DE SICILIA

PAÍS ITÁLIA
REGIÃO SICILIA
SUBREGIÃO PANTELERIA

TINTO | SAFRA 2015



Garofalo é produzido com a uva Nero D' Avola e Alicante, muito comum na Sicília e Ilha de Panteleria. A região apresenta um tipo de condução muito peculiar chamadas "Vigna en Alberello", que promove proteção para as vinhas dos fortes ventos da região.

VARIEDADES: Nero D' Avola e Alicante

VINIFICAÇÃO

A produção do "Garofalo" começa na segunda quinzena de setembro, com a colheita das primeiras uvas com maturação ideal. As uvas são retiradas do engaço e prensadas. A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável, usando apenas as leveduras indígenas presentes nas cascas das uvas. Esse processo dura aproximadamente 15 dias, dependendo da intensidade de cor desejada para o vinho. Esse processo ocorre naturalmente, sem aditivos nem sulfitos. A decantação ocorre naturalmente. O vinho não é filtrado.

AMADURECIMENTO

O processo de envelhecimento dura um ano: 12 meses em tanques de aço inoxidável e 18 meses em barricas de castanhas usadas. O "Garofalo" é então engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Um vinho de coloração rubi intenso. Aromas de frutas vermelhas, tabaco, chocolate amargo, flores secas e grafite. Intenso, fresco e com final de boca longo.

HARMONIZAÇÃO

Carnes de caça, de cordeiro, de javali. Cogumelos e charcutaria

VINHO

Um vinho de coloração rubi intenso. Aromas de frutas vermelhas, tabaco, chocolate amargo, flores secas e grafite. Intenso, fresco e com final de boca longo.

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15-16°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

Garofalo

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Todos os vinhos da Abbazia San Giorgio são cultivados através de métodos orgânicos e biodinâmicos, embora não sejam certificados como tal. Em vez de pesticidas, produtos químicos e criptogramas, são utilizadas técnicas agronômicas para controlar as ervas daninhas e as pragas. As ervas daninhas são arrancadas e enterradas na vinha no final de cada inverno, fertilizando e reabastecendo o solo, o que elimina a necessidade de produtos químicos e até fertilizantes orgânicos. Durante o processo de fermentação, apenas o fermento selvagem natural das cascas é utilizado. E na maioria dos vinhos não são adicionados sulfitos.

CÓDIGO DO PRODUTO
XASG0031500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA

WINE ©
BRANDS

winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)