

VINÍCOLA  
**FRANCO ITALIANO**



## FRANCO ITALIANO TINTO SECO

ORIGEM DA UVA: Colombo - PR

PRODUTO: Franco Italiano Tinto Seco

SAFRA: Não safrado

GRAU ALCOÓLICO: 11% vol.

TIPO DE UVA: Bordô

ALTITUDE: 980 metros

CLIMA: Temperado

SOLO: Profundo, argiloso, arenoso e fértil.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Latada

ÉPOCA DA COLHEITA: Fevereiro

COLHEITA: Manual com seleção de cachos.

FERMENTAÇÃO: Aço inox com controle de T°C.

ESTILO: Vinho tinto seco e frutado.

GASTRONOMIA: Franco Italiano Tinto Seco é um vinho ideal para acompanhar entradas com embutidos e frios como copas, salames, presuntos e queijos frescos, durante as refeições combina com pizzas, bifês de molho picante e massas de molho vermelho.

Temperatura ideal de serviço entre 13 e 15°C.

## DESCRIÇÃO

VISUAL: Coloração intensa e tonalidade vermelho vivo.

AROMA: Característico, notas típicas da uva Bordô como morangos, cerejas e framboesas.

SABOR: No paladar é um vinho para as pessoas que preferem um gosto mais adocicado e com o sabor da uva.