



PICCOLO · BANFI

ESTD · WINES · MCMXIII



CONCLAVE GRAN CORTE

VINIFICAÇÃO

Dupla seleção da uva, cuba e fermentação em tanques de concreto de pequeno volume e aço inoxidável com temperatura controlada. Longa maceração pós-fermentativa, que se prolonga em função da degustação. Fermentação maloláctica espontânea que termina em barris de carvalho. Envelhecimento prolongado em barris por pelo menos 18 - 20 meses.

UVAS

60% Malbec + 40% Cabernet Franc.

COLHEITA

Realizada manualmente, em caixas plásticas em meados de abril.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor agradável, intensa e profunda, de tonalidade púrpura.

Aromas de frutos pretos, cristalizados e secos, que convivem com notas leves de chocolate, caramelo e baunilha. Na boca é concentrado e equilibrado, com textura agradável que persiste ao final, dando uma sensação adocicada.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 14°C - 16°C para beber a 18°C - 20°C

Ideal para acompanhar carnes de caça, conservas defumadas; ensopados de legumes temperados com especiarias, queijos curados e duros; sobremesas elaboradas com chocolate e geléias.