



PICCOLO • BANFI

ESTD • WINES • MCMXIII



VIA FLAVIA PETIT VERDOT

VINIFICAÇÃO

Dupla seleção da uva, cuba e fermentação em pequenos recipientes ovóides com temperatura controlada. Maceração prolongada com base em degustação periódica, fermentação malolática espontânea. Envelhecido em barris de carvalho francês e americano por um período de 18 meses.

UVAS

100% Petit Verdot

COLHEITA

Realizada manualmente, em caixas plásticas no início do mês de abril.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor profunda, dramática, acerejada. Impressiona por seus aromas florais e especiados, combinados com as notas de baunilha fornecidas pela madeira. No paladar, seu início é adocicado, com aplo meio de boca, volumoso, com taninos poderosos que ressaltam a passagem do tempo. O final é prolongado, com reminiscências de especiarias no retrogosto.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 14°C e 16°C, para beber a 18°C

Ideal para acompanhar carnes de caça, costela assada, carnes grelhadas e defumadas; queijos duros, massas recheadas, sobremesas a base de chocolate amargo ou mousse de chocolate.