



GRUPO FRANCO-SUISSA
FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

FINIMONDO

IGT TINTO 2019



Produtor: CARLO PELLEGRINO

Tipo: MEIO SECO

Região: SICÍLIA

País: ITALIA

Uvas: ELABORADO COM UVAS TINTAS NATIVAS E INTERNACIONAIS

Gradação Alcoólica: 14,5%

Estimativa de Guarda: 6 anos

Temperatura de Serviço: 12º- 14ºC

Combinações gastronômicas: APERITIVO EM COMBINAÇÃO COM SALAME, QUEIJO MACIO E VEGETAIS DA ESTAÇÃO.

NOTAS DE PROVA:

Cor: Vermelha rubi intenso com reflexos roxos.

Bouquet: abre-se com aromas de frutos silvestres maduros, cerejas e ameixas secas, compota de frutos silvestres, frutas secas e cristalizadas.

Sabor: Intensas notas de amora, romã e frutas cristalizadas. O gole quente, cheio e envolvente, com taninos densos e maduros, que antecipam um final harmonioso e persistente. Redondo e suculento, com boa frescura.

Conteúdo: 75 cl

O Finimondo da vinícola Pellegrino é um vinho siciliano de caráter intenso e frutado que vem de uma mistura de uvas tintas e brancas, tradicionalmente cultivadas na região oeste da Sicília. O seu perfil aromático particularmente rico deve-se a uma ligeira secagem das uvas na planta, o que permite uma maior concentração de açúcares e aromas. O envelhecimento em madeira confere ao vinho um rosto maduro e evoluído, com notas de frutos silvestres escuros, notas de especiarias e compota. O seu gole envolvente e quente, seduz desde o primeiro gole com uma personalidade tipicamente mediterrânea. É um vinho tinto que interpreta o território do oeste da Sicília tentando realçar seu caráter rico e ensolarado. A Adega Pellegrino sempre procurou privilegiar e valorizar as castas historicamente presentes na ilha e este vinho, feito com uma montagem de muitas uvas diferentes, relembra os antigos



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

costumes camponeses de vinificar todos juntos. Longe do moderno modelo enológico de vinhos puros, é um rótulo que pretende trazer para o primeiro plano, mais do que uma única casta, com as suas características varietais, o território, as suas peculiaridades pedoclimáticas, as suas tradições ancestrais e a sua história. O vermelho "Finimondo!" da adega siciliana Pellegrino é um vinho com carácter, nascido da vontade de criar um rótulo capaz de expressar todo o calor solar das terras sicilianas. As vinhas são cultivadas numa zona montanhosa entre 250 e 600 metros, em solos compostos por silte e argila ricos em minerais. Antes da colheita, os brotos são quebrados e os cachos deixados na planta para uma leve secagem das uvas. Obtêm-se assim frutos silvestres ligeiramente desidratados, mais ricos em açúcares e com aromas mais concentrados, perfeitos para a obtenção de tintos encorpados e densos.