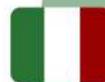


# VINÍCOLA LUMINOSITÀ ALUSSINANTE

SUPERTOSCANO

Código: 70001  
EAN: 8053504750201



PRODUTOR  
VINÍCOLA LUMINOSITÀ



PAÍS  
ITÁLIA



REGIÃO  
TOSCANA IGT



UVAS  
40% SANGIOVESE, 40% MERLOT  
E 20% CABERNET FRANC



MATURAÇÃO  
O VINHO ESTAGIA POR 12 MESES  
EM BARRICAS GRANDES DE CARVALHO  
FRANCÊS E 24-30 MESES NA GARRAFA  
EM TEMPERATURA CONTROLADA



TEOR ALCOÓLICO  
14% (CONSULTE TEOR DA SAFRA EM ESTOQUE)



TEMPERATURA DE SERVIÇO  
16°C - 18°C



DECANTER  
RECOMENDA-SE 30 A 60 MIN

SAFRA  
2016



## PRINCIPAIS AROMAS



GROSELHAS  
NEGRAS



CASCAS DE  
AMEIXA

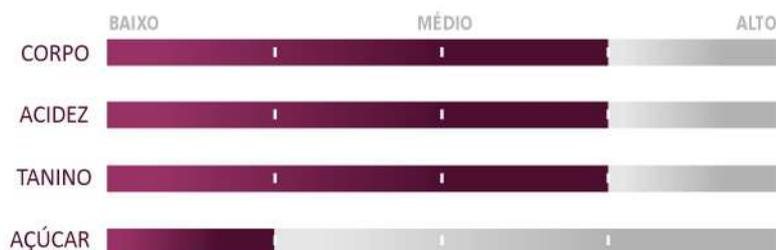


CHOCOLATE



TERRA  
ÚMIDA

A Vinícola Luminosità está no coração da Toscana - região da Itália responsável pela produção de alguns dos vinhos mais conceituados do planeta. Os internacionalmente premiados vinhos Alussinante e Insieme nasceram da forte paixão dos proprietários pela terra, pela uva, pela colheita e, claro, pelo vinho.



COR  
RUBI ESCURO



## HARMONIZAÇÃO:

- CARNES GRELHADAS E ASSADAS
- MASSAS E RISOTOS
- EMBUTIDOS
- QUEIJOS

APRECIE COM MODERAÇÃO.



ECOVINO\_OFICIAL

ecovino  
.com.br