



## 2021 Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Il migliore della classe

### Descrizione del vino:

Antonio Macanita ha già una grande esperienza nel campo del vino, avendo lavorato non solo in Portogallo, ma anche in California, Australia e in altre rinomate regioni vinicole. Questa ricchezza di esperienza si riflette in questo vino della regione meridionale dell'Alentejo, che vanta una classe insospettabile a questo prezzo.

### Nota di degustazione:

Porpora intenso e scintillante. Bouquet molto aperto e fruttato di bacche nere ed erbe selvatiche con delicate note di tostatura. Al palato è corposo e succoso, con aromi opulenti di more, ribes nero e composta di prugne. Un perfetto esempio di vino dell'Alentejo meridionale, con frutti ricchi e generosi e tipiche note speziate. Tannini molto fini, morbidi e vellutati, con acidità perfettamente integrata e ben bilanciata. Ottima complessità, lunghezza e potenziale. Potente, intenso, fruttato e stimolante.

### Abbinamenti:

È delizioso con il tonno alla griglia, il surf & turf, il maialino da latte o il pollo, ma anche con le verdure grigliate, i piatti in umido e il prosciutto crudo. G

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese d'origine:** Portogallo

**Regione:** Alentejo

**Sottoregione:** Alentejo

**Produttore:** Fitapreta

**Valutazioni:** Score 17.5/20

**Vinificazione:** in In vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** fino a 2028

**Varietà d'uva:** 50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet

**Numero di articolo:** 0747021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Fita da Fitapreta**

VR Alentejo  
Fitapreta Vinhos

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.