

[HTTPS://WWW.PANIZZON.COM.BR/PRODUTOS/PANIZZON-MAXIMUS-6-X-750-ML-PANIZZON](https://www.panizzon.com.br/produtos/panizzon-maximus-6-x-750-ml-panizzon)



Panizzon Maximus

O vinho Maximus é produzido com uvas de vinhedos próprios, plantados a partir de mudas de videiras selecionadas. O terroir dos Campos de Cima da Serra, a uma altitude de 850 metros, em Campestre da Serra, no Rio Grande do Sul tras particularidade especial a este vinho.

É elaborado com uvas Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese e Ancellotta, de forma tradicional, com remontagens diárias e controle de temperatura. Sua finalização é feita com o envelhecimento por 12 meses em madeira de carvalho americano e francês.

Notas de degustação:

Visual: Vermelho rubi intenso, com sutis reflexos amarelo evoluído, resultado de uma grande amplitude térmica, favorecida pelo terroir da região dos Campos de Cima da Serra.

Aroma: Evoluído, intenso e franco. Com notas de especiarias e toque de chocolate, café, tabaco e couro.

Gustativo: Na boca apresenta-se volumoso, denso, macio, adocicado e com retro gosto agradável e prolongado.

O vinho Maximus é produzido com uvas de vinhedos próprios, plantados a partir de mudas de videiras selecionadas. O terroir dos Campos de Cima da Serra, a uma altitude de 850 metros, em Campestre da Serra, no Rio Grande do Sul tras particularidade especial a este vinho.

É elaborado com uvas Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese e Ancellotta, de forma tradicional, com remontagens diárias e controle de temperatura. Sua finalização é feita com o envelhecimento por 12 meses em madeira de carvalho americano e francês.

Notas de degustação:

Visual: Vermelho rubi intenso, com sutis reflexos amarelo evoluído, resultado de uma grande amplitude térmica, favorecida pelo terroir da região dos Campos de Cima da Serra.

Aroma: Evoluído, intenso e franco. Com notas de especiarias e toque de chocolate, café, tabaco e couro.

Gustativo: Na boca apresenta-se volumoso, denso, macio, adocicado e com retro gosto agradável e prolongado.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, carnes de caça e massas com molhos encorpados.

OCASIÃO

Ideal para dias frios

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C - 18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

13% vol.

Safra 2014. Almoço em 20/10/2020.