

IDI DI MARZO PERDIZIONE LIMITED EDITION DOC

Em 1910, o bisavô Vincenzo adquiriu um terreno de vinte hectares em Abruzzo, conhecido como "Torre Zambra". Plantou as primeiras videiras Montepulciano e Trebbiano da região, mas a Segunda Guerra Mundial devastou a propriedade. Seu genro, Laurentino De Cerchio, reconstruiu-a após sua libertação em 1947, estabelecendo a vinícola "Torre Zambra" em 1961, que se tornou respeitada em Abruzzo. Laurentino expandiu o negócio, cultivando vinhas em várias regiões da Itália e aprimorando variedades nativas. Hoje, Federico De Cerchio, a quarta geração, continua o legado da família com paixão, expandindo as áreas de vinha e compartilhando vinhos autóctones com apreciadores em todo o mundo.



Abruzzo - Itália



35% Montepulciano, 35% Primitivo e 30% Nero di Troia



O vinho é submetido a um meticuloso processo de vinificação que combina tradição e inovação, onde essa fase é marcada por uma longa maceração das cascas das uvas por 30 dias. Esse processo é essencial para extrair os compostos que conferem cor, sabor e estrutura ao vinho. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas de 28°C - 30°C, garantindo que os aromas se desenvolvam de maneira equilibrada e os sabores se intensifiquem.



Envelhece 12 meses em barris de carvalho francês e eslavo (100% de 2º e 3º uso) e 4 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho profundo.



Aromas de frutas vermelhas e escuras, como cereja, amora e ameixa. Notas de especiarias e um toque floral.



Em boca combina notas de frutas maduras e sabores pronunciados de geléia de cereja, frutas silvestres ou ameixa escura. Taninos maduros adicionam estrutura.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes grelhadas, massas com molhos ricos, queijos envelhecidos, carnes de caças e pratos mediterrâneos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 5,3 g/l

Acidez Total: 5,3 g/l

PH: 3,55



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO