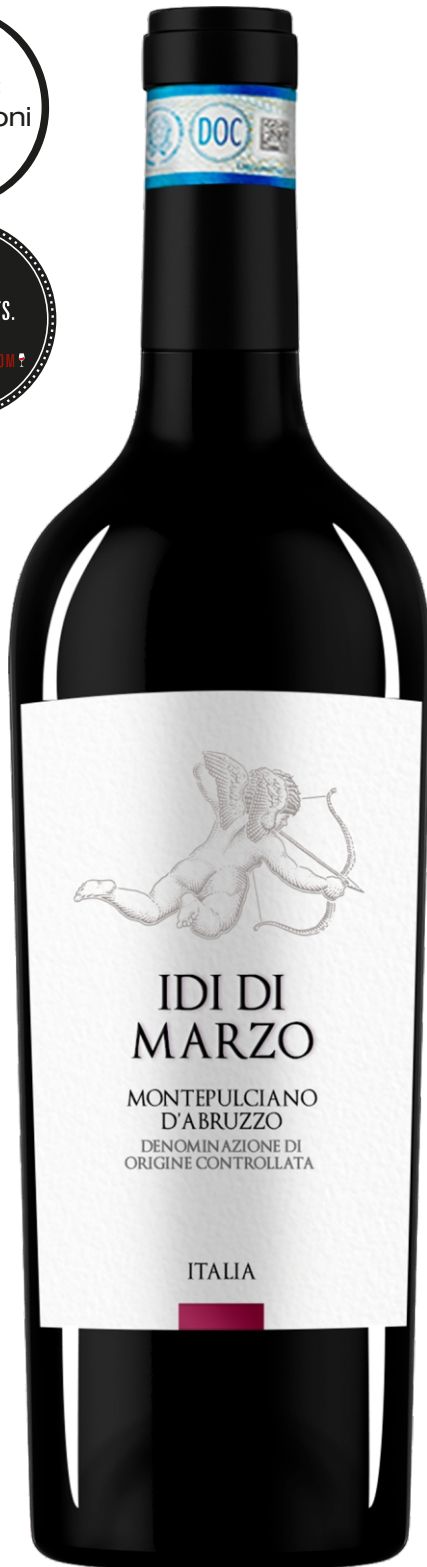


IDI DI MARZO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

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.

97 pt
Luca Maroni

90 PTS.
JAMES SUCKLING.COM



Abruzzo - Itália



100% Montepulciano



A maceração nas cascas é empregada para extrair os componentes essenciais das uvas, como cor, taninos e aromas. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, onde as temperaturas são mantidas entre 28 e 30 °C. Após a fermentação, o vinho é transferido para um período de envelhecimento de nove meses. A fase de envelhecimento continua, desta vez em garrafa, por mais três meses.



Envelhece 9 meses em cubas de inox e mais 3 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho-rubi profunda e intensa.



Notas de frutas maduras, como amora, cereja e ameixa, permeiam o aroma inicial. Essas frutas escuras são acompanhadas por sutis toques de especiarias, como pimenta preta e noz-moscada, que adicionam complexidade ao bouquet.



No paladar, apresenta uma entrada suculenta e equilibrada. Os taninos são notáveis, mas bem integrados, conferindo estrutura e profundidade ao vinho. A acidez é refrescante e mantém o vinho vivo, ressaltando sua aptidão para harmonização com alimentos. Sabores frutados dominam o paladar, com as mesmas notas de frutas escuras detectadas nos aromas, agora complementadas por um toque de ameixa seca e um sutil caráter terroso.



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



Pratos de carnes grelhadas, assadas e pratos de massa com molhos ricos. Queijos envelhecidos e pratos de cozinha italiana, como lasanha ou risoto.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 4,8 g/l

Acidez Total: 4,81 g/l

PH: 3,57



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO