

IDI DI MARZO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AMARNE FAMILY SELECTION 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

91 PTS.
JAMES SUCKLING.COM



Abruzzo - Itália



100% Montepulciano

Com um microclima único que torna esta região uma das melhores para a produção de vinhos no mundo, a propriedade da vinícola nas colinas, entre 50 e 300 metros de altitude, está perfeitamente exposta ao sudeste, em solos de calcário e argila ricos em húmus e substâncias nutritivas. Portanto, os vinhos são complexos e empolgantes. A vinificação é feita com longa maceração nas cascas por 30 dias e a fermentação em tanques de aço inoxidável a 28°C - 30°C.



Envelhece 9 meses em barris de carvalho francês e eslavo (20% de 1º uso e 80% de 2º uso) e 4 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor preta profunda, com reflexos rubi.



Intenso aromas de frutos silvestres e notas de tabaco, café e cacau em pó no final.



O envelhecimento não invasivo em madeira que confere taninos suaves e um sabor redondo, fácil de apreciar apesar da sua complexidade. Sabores de chocolate podem ser percebidos no final, com notas de pimenta preta.



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



Acompanha com perfeição primeiros pratos estruturados e, pela sua versatilidade, adapta-se a qualquer tipo de carne, da branca à vermelha.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total: 5 g/l

Açúcar: 4,9 g/l

PH: 3,52



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO