

IDI DI MARZO PASSIONALE CUVÉE PRIVATA

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



50% Montepulciano, 30% Primitivo e 20% Negroamaro

Passionale 1910 é resultado de um blend das uvas Montepulciano, Primitivo e Negroamaro. É utilizada como técnica de treinamento a Pergola Abruzzo e filas de cordão esporonado. O Primitivo é colhido nos primeiros dez dias de setembro, o Negroamaro no segundo período e o Montepulciano, por último, no início de outubro. Os mostos, vinificados separadamente, passam por uma longa maceração das cascas por 45 dias e só são misturados posteriormente. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a 28 - 30 °C.



Envelhece 18 meses em barris (50% de 1º uso e 50% de 2º e 3º uso).

ANÁLISE SENSORIAL



Cor preta profunda.



Aroma de amora, groselha negra e chocolate.



Amora, groselha negra e chocolate se revelam na boca, realçadas por notas de tabaco e pimenta preta no final.



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



Combina bem com queijos envelhecidos e pratos principais à base de carnes vermelhas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 11,6 g/l

Acidez Total: 5,26 g/l

PH: 3,55



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO