

# TORRE ZAMBRA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLE MAGGIO RISERVA 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



100% Montepulciano

O processo de vinificação é marcado por etapas meticulosas. As cascas das uvas passam por uma longa maceração de 45 dias, onde são mergulhadas no mosto para extrair as cores, aromas e sabores desejados. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas de 28 - 30°C, permitindo uma fermentação controlada e preservando os elementos essenciais das uvas. Após a fermentação, o vinho passa por um processo de envelhecimento cuidadosamente planejado.



Envelhece 6 meses em cubas de betão, sendo que a parte destinada a Reserva é deixada durante mais 12 meses em barris de carvalho francês e eslavo (40% de 1º uso e 60% de 2º uso), seguido de 4 meses em garrafa.



## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha profunda e intensa.



Perfil aromático refinado sugere folhas de outono e frutas maduras que se desdobram para revelar framboesa e especiarias, com notas de café, tabaco e cacau em pó no final.



O vinho é encorpado e bem estruturado, mas nunca agressivo, com o tempo passado na madeira adicionando um toque de especiarias no final, e a nota de cacau em pó acentuando e sublinhando a redondeza e um equilíbrio impressionante.



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



Pratos como filé de vitela com crispy bacon em molho de Montepulciano, massas robustas e queijos envelhecidos podem realçar suas características. Pratos de caça, embutidos e charcutaria. Carne de porco e pratos com cogumelos.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 4,5 g/l

Acidez Total: 5,12 g/l

PH: 3,56



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO