



*gr*  
**an Reserva**

*Degusta*   
club



## Montessu Igt 2010

AgriPunica – Sardenha, Itália

Um vinho gastronômico, que cresce na companhia de comida. O Montessu é um corte de 5 uvas com predominância da Carignano, é intenso e profundo com ótima acidez e concentração de sabor. Uma porta de entrada para conhecer os vinhos elaborados pelo brilhante enólogo Sebastiano Rosa, do todo poderoso Sassicaia.

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** Itália

**Região** Sardenha

**Produtor** AgriPunica

**Safra** 2010

### Elaboração

**Uva** 60% Carignano, 10% Syrah, 10% Cabernet Franc, 10%

**Teor Alcoólico** 14,0%

**Amadurecimento** Em barricas de carvalho francês durante 15 meses.

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho rubi intenso.

**Olfativo** Aroma de frutas vermelhas, mineral, e um final de licor

**Gustativo** Vinho elegante, gastronômico, ótima acidez e persistente

**Harmonização** Um vinho para acompanhar massas com molho vermelho, molho funghi, ragu e carnes assadas.

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16º

**Estimativa de Guarda** pronto ou+3anos

### Do Produtor

A Punica produz dois vinhos com base na uva Carignano, Barrua e Montessu ambos IGT Isola dei Nuraghi, nome que remete às torres antigas de pedra construídas por nuraghes que habitaram esta ilha do período neolítico até 238 A.C., quando a Sardenha passou a fazer parte do Império Romano. A qualidade de Carignano em Sulcis é excelente, não só pela cor, mas também pela estrutura, a riqueza alcoólica, a maciez de seus taninos e a acidez que lhe confere frescor e elegância. O casamento entre a Carignano e a Sardenha poderia produzir grandes vinhos e já na primeira safra Tachis afirmou: ... Vai ser um vinho surpreendente!