

Outubro 2018



## Terroir

**País:** Itália

**Região:** Sicília

**Uva:** Frappato

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13%

**Amadurecimento:** em cubas de inox

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Vermelho rubi brilhante

**Olfativo:** cereja, tâmara, minerais, tons terrosos, somadas às Especiarias e frutas secas

**Gustativo:** Um vinho envolvente, estruturado, elegante, um vinho chique na boca que vai se alterando nos aromas percebidos do início ao fim da taça.

**Harmonização:** Carnes assadas, guisados, massas ao ragu, polenta com ossobuco, queijos curados, risoto de linguiça, tapas com mortadela e pastrami.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Produtor

Na fazenda Fosssa di Lupo, em meia à Sicília, 10 hectares de vinhas e 15 de oliveiras – todos de cultivo orgânico, convivem pacificamente. Foi em busca de manter a harmonia natural de sua terra, sem modificar sua essência e aparência, que Arianna Occhipinti optou em manter a biodiversidade local.

**“Este é um vinho que nasce do sonho da enóloga de fazer um vinho que refletisse a si mesma. seu jeito de pensar e a terra onde trabalha. É um vinho robusto, elegante e original, com origens camponesas que reflete suas raízes e o passado de sua terra.”**