



Cusumano BENUARA Igt 2013

Este blend de Nero d'Avola e Syrah combina as virtudes da mais famosa uva tinta indígena da Sicilia com o refinamento de uma variedade internacional e o uso criterioso do carvalho. Assim, resulta em uma deliciosa e inesquecível combinação de perfumes florais, frutas vermelha e negra, especiarias doces, estrutura sólida, taninos de qualidade, agradável frescor, carvalho e fruta bem integrados e um longo final de boca. Após colhidas manualmente, as uvas são desengaçadas e submetidas a um período de maceração pré-fermentativa a frio (7°C) de 2 dias, para melhor extração dos aromas primários da Nero d'Avola e da Syrah. Em seguida, dá-se início à fermentação alcoólica seguida da maloláctica. Após, ocorre o amadurecimento parte em tanques, parte em madeira. Um baita vinho!!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipos** Tinto **ROLHA** de vidro

Terroir

País Itália

Região Sicília

Produtor Cusumano

Safra 2013

Elaboração

Uva 70% Nero D'Avola 30% Syrah

Teor Alcoólico 14,0%

Amadurecimento 80% em tanques de aço inox com controle de temperatura e 20% em barricas de carvalho francês durante 10 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual Roxo púrpura e brilhante.

Olfativo Complexo aroma de frutas vermelhas e negras, com notas de pimentas, especiarias, violeta, alcaçuz e chocolate.

Gustativo Vinho elegante, redondo, sedoso, aveludado e equilibrado.

Harmonização Uma ótima combinação para massas com molho vermelho, como ragu e carnes gordurosas.

Do Produtor

Serviço

Temperatura de Serviço 14/18°

Estimativa de Guarda pronto ou + 3 anos

Fundada em 1963, a empresa da família Cusumano começou como uma pequena produtora e fornecedora de uvas para as grandes e tradicionais casas vinícolas da Sicília. Seus primeiros vinhos começaram a ser produzidos no ano 2000, depois de quase 40 anos de estudos e experimentações, já sob a gestão dos jovens irmãos Alberto e Diego Cusumano. Apesar de sua curta história com o produtores de inho, os Cusumanos conhecem intimamente as virtudes de seus vinhedos, os quais estão distribuídos por várias das principais regiões vitícolas da Sicília e implantados com cepas diversas, segundo a vocação de cada região. Assim, foram e são capazes de produzir vinhos de rara qualidade e por preços tentadores, passando, em poucos anos, do anonimato à condição de estrelas da vitivinicultura siciliana. Os vinhos Cusumano são a própria Sicilia em estado líquido, ao mesmo tempo simples e complexos, sutis e intensos, tradicionais e modernos... Puro fascínio!