



Terroir

País: Itália

Região: Toscana Bolgheri

Uva: Merlot (55%), Syrah (35%) e Sangiovese (10%)

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho

Por Murilo

Visual: Vermelho-rubi intenso.

Gustativo: Na boca tem boa presença, estrutura, taninos marcantes, porém maduros, com notas que correspondem ao nariz, final longo e persistente.

Olfativo: Aroma intenso e expressivo, fresco e bem definido, com notas de frutas do bosque, especiarias e toque terroso e mentolado.

Harmonização: Excelente acompanhamento para antipasti e pratos de caça de pelo com molhos densos. Massas ao molho funghi. Bife de chorizo à Toscana. Cabrito e risotos!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +8 anos

Super Toscano

No final dos anos 60, começo da década de 70, surge um tinto italiano na Toscana de classe internacional, deixando de lado todas as regras de denominação de origem. Os críticos ingleses, surpresos com a qualidade do vinho, recusaram-se a chamá-lo simplesmente de Vino da Tavola, nascendo assim o termo "super toscan". Neste contexto, começa a surgir o mito Sassicaia, o pai dos supertoscanos. Continuando a história, outros grandes tintos seguiram o caminho do pioneiro, dentre os quais, o PROMIS de Gaja. Trata-se de um corte bordalês criado em Bolgheri, região da Toscana próxima ao mar Tirreno. Esta proximidade do mar aliada a um solo pedregoso tenta reproduzir características semelhantes ao consagrado terroir de Bordeaux. A receita deu certo com vinhos de alta classe, premiados e conhecidos mundo a fora.