



## TRE SAGGI Montepulciano 2013

O nome do vinho é inspirado em um afresco dos reis magos (Tre Saggi), presente na igreja Santa Maria que fica muito próximo da vinícola (4km). Representa o sentimento de pertencimento e a sinergia do trabalho com a terra. Elaborado com 100% uvas Montepulciano, elegante, potente, equilibrado com muita fruta e final longo. Um excelente exemplar de Montepulciano. Salute!

### Detalhes

**Conteúdo** 750ml

**Tipo** Tinto

### Elaboração

**Uva** 100% Montepulciano

**Teor Alcoólico** 13,5%

**Amadurecimento** 12 meses em barricas de carvalho francês + 12 meses em garrafa

**Safra** 2013

### Terroir

**País** Itália

**Região** Abruzzo

**Produtor** Talamonti

### por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho rubi intenso

**Olfativo** No nariz frutas vermelhas selvagens com toque de especiarias. Morango, framboesa, ameixa, cravo e canela.

**Gustativo** Na boca presença de groselha vermelha, cereja picante com toques de avelã e café.

**Harmonização** Gnocchi ao ragú de costela, risoto de funghi, lasanha à bolonhesa, cabrito à Toscana e queijos de massa dura

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16°

**Estimativa de Guarda** Pronto pra beber ou + 5 anos

### Do Produtor

Talamonti é uma empresa familiar com uma paixão sincera para o vinho e com a ambição de fazê-lo na cor, cheiro e sabor da riqueza natural de toda uma região, promovendo a sua varietal indígena típica Montepulciano d'Abruzzo. Ela colabora com a Universidade de Teramo para experimentar novas técnicas de produção que lhe permitem manter todos os nutrientes e sabores das uvas e garantir uma maior qualidade do vinho.