



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.