



DEI – Rosso di Montepulciano

DEI - atualmente um dos maiores nomes em Vino di Montepulciano, produzindo alguns dos mais elogiados vinhos tintos toscanos da atualidade. Segundo Parker, “os poderosos e elegantes vinhos de Dei continuam a se classificar entre os melhores de Montepulciano”. Seus Vinos de Montepulciano estão entre os melhores da denominação. São vinhos tintos ricos, elegantes e longevos, de grande estrutura, aptos a envelhecer longos anos. Seus vinhos são considerados grandes vinhos toscanos, sempre de muito apelo, concentração e personalidade. São belas descobertas para aqueles que ainda não conhecem as virtudes do Vino di Montepulciano — uma das três mais reverenciadas denominações toscanas, ao lado de Brunello di Montalcino e Chianti Classico. Salute!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Itália
Região Montepulciano
Produtor DEI
Safra 2009

Elaboração

Uva Montepulcino
Teor Alcoólico 13,5%
Amadurecimento 3 meses em barricas de carvalho esloveno + 6 meses garrafa

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi com reflexos em grená
Olfativo Frutas vermelhas maduras, Especiarias, canela, frutas negras, pimenta e um toque de tabaco
Gustativo Estruturado, aromas rústicos, gastronômico e persistente!
Harmonização Polpetone, massas ao funghi, Paleta de Cordeiro, risoto milanês e ossobuco com polenta

Sobre o Produtor

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°

Estimativa de Guarda Pronto

A história desse produtor se inicia em 1964, quando Alibrando Dei, um entusiasta vitícola, comprou a propriedade e plantou suas primeiras vinhas. Nos anos que se seguiram, todo o resultado da colheita era vendido para produtores locais. No entanto, considerando a qualidade das próprias uvas, decidiu seguir o caminho para criar sua tradição em vinificação e, em 1985 – ano de colheita excepcional – produziu a primeira garrafa de Vino Nobile di Montepulciano Dei, alugando uma antiga adega no centro histórico da cidade. Em 1989, a família produziu então suas próprias adegas ao lado Villa Martiena, no coração das vinhas.