

Julho 2019


Terroir

País: Itália

Região: Sicília

Uva: 100% Nero d'Avola

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Permanece por 12 meses em barricas de carvalho sendo 50% novas.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor vermelho rubi.

Gustativo: Bom corpo e boa estrutura. No palato, taninos finos equilibrados por uma boa acidez e sabores de frutas negras com especiarias doces. Final harmônico e elegante. Vinhaço!

Olfativo: Aromas complexos de frutas (mirtilo, ameixa e cerejas) integradas em uma combinação envolvente com toques de chocolate, tabaco, café e tostados.

Harmonização: Massas ao funghi, polpetone com polenta, risoto de linguiça, carnes assadas ao alecrim, carnes de caça com legumes.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para consumo

Produtor

A propriedade de Feudi del Pisciotto é formada por 82 acres de vinhas cultivadas desde 2002 a cerca de 820 metros acima do nível do mar. Portanto, as vinhas se beneficiam de dois moderados climáticos: a altitude, que permite que as vinhas desfrutem da brisa marítima, e do mar em si, um grande moderador de temperatura. Localizada dentro do triângulo formado por Piazza Almerina, Caltagirone e Vittoria, as vinhas de Feudi del Pisciotto são ocupadas, principalmente, pela uva Nero d'Ávola, e por outras castas internacionais como a Cabernet e Merlot. Feudi del Pisciotto se orgulha em combinar a história com a alta tecnologia dentro da adega, a fim de atingir os mais altos níveis de produção de vinho na Sicília, tornando-se uma referência na região italiana e dando origem a vinhos que merecem ser apreciados e descobertos. Um baita vinho!! Garrafa de Colecionador! Salute!!