



## Terroir

**País:** Itália

**Região:** Toscana

**Uva:** 34% Cabernet Sauvignon, 33% Sangiovese e 33 % Merlot

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13%

**Amadurecimento:** 10% do mosto em barris de carvalho francês por 8 meses.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Vermelho rubi intenso e brilhante com reflexos violáceos.

**Gustativo:** As notas aromáticas encontradas no nariz confirmam-se em boca trazendo frutas maduras e leve picância, atestando a supremacia desse supertoscano que se faz elegante, fino e equilibrado.

**Olfativo:** No nariz esse vinho caracteriza-se em um bouquet elegante, complexo e variado, de flores, frutas escuras como cassis, especiarias (sálvia) e de frutas silvestres como cereja e também de cacau.

**Harmonização:** Acompanha bem carne de porco, carne de cordeiro, guisados de sabor intenso e queijos envelhecidos.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Produtor

Fundada por Bartolomeo Bocelli, em 1730, a propriedade soma quase três séculos de existência e, desde o início mantém suas raízes na relação da família com a terra, através do cultivo de grãos, animais, mel, azeite de oliva e, principalmente, do vinho. Esta tradição familiar se faz presente até nos nomes dos herdeiros da propriedade, todos iniciados com a letra "A" desde o avô paterno de Andrea e Alberto Bocelli. Localizada na região da Toscana, a fazenda ocupa uma área que concentra vinhas com mais de 70 anos e cresce no cultivo de variedades toscanas como as castas Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia e Trebbiano. Atualmente, a Bocelli Family Wines recepciona visitantes do mundo todo para degustar seus vinhos excepcionais e conhecer a cultura italiana através da música e do vinho.