



Montessu IGT 2017

Produtor: Agripunica

Um vinho gastronômico, que cresce na companhia de comida. O Montessu é um corte de 5 uvas com predominância da Carignano, é intenso e profundo com ótima acidez e concentração de sabor. Uma porta de entrada para conhecer os vinhos elaborados pelo brilhante enólogo Sebastiano Rosa, do todo poderoso Sassicaia. Um baita vinho!!! Salute!!

Terroir

País: Itália

Região: Sardenha

Uva: 60% Carignano, 10% Syrah, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 16 meses.

Por Murilo

Visual: Vermelho rubi intenso.

Gustativo: Elegante, fino, intenso, complexo, cheio de personalidade, envolvente.

Olfativo: Aroma frutado com um final licoroso. Lembra frutas passas, com toques de couro. Muito bom!!

Harmonização: Carnes assadas ou grelhadas, carnes de caça, carne de porco, massas com molho vermelho, cozidos, embutidos...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 8 anos

Produtor

A Punica produz dois vinhos com base na uva Carignano, Barrua e Montessu ambos IGT Isola dei Nuraghi, nome que remete às torres antigas de pedra construídas por nuraghes que habitaram esta ilha do período neolítico até 238 A.C., quando a Sardenha passou a fazer parte do Império Romano. A qualidade de Carignano em Sulcis é excelente, não só pela cor, mas também pela estrutura, a riqueza alcoólica, a maciez de seus taninos e a acidez que lhe confere frescor e elegância. O casamento entre a Carignano e a Sardenha poderia produzir grandes vinhos e já na primeira safra Tachis afirmou: ... Vai ser um vinho surpreendente!