



RESERVA



Sassi & Sole Cuvée Nero 2015

Elaborado a partir da uva Merlot, uma das melhores castas em solo friulano, Cuvée Nero revela grande aporte de frutas vermelhas e pretas maduras combinadas a toques de especiarias, cacau e chocolate. Um vinho ideal para acompanhar preparações a base de carnes suínas com molhos levemente doces, além de casar perfeitamente com um curado Grana Padano. Um belo vinho! Uma ótima experiência de merlot do Friuli. Salute!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
-----------------	-------	-------------	-------

Terroir

País	Itália
Região	Friuli
Produtor	Sasse & Sole
Safrá	2015

Elaboração

Uva	100% Merlot
Teor Alcoólico	13%
Amadurecimento	Não passa em madeira a fim de preservar a fruta

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho rubi intenso
Olfativo	Frutas vermelhas e pretas maduras, como amoras, cerejas e ameixas, notas de especiarias, além de toques de baunilha, tabaco e cacau.
Gustativo	Encorpado, elegante e redondo, com taninos aveludados e boa persistência
Harmonização	Carnes de caça, embutidos, mignon de porco com purê de maçã, pizzas e massas ao molho vermelho

Serviço

Temperatura de Serviço	16/18°
-------------------------------	--------

Estimativa de Guarda anos	Pronto ou + 2/3
----------------------------------	-----------------

Terre di Chiara

Considerado um dos mais versáteis enólogos da Itália, Argo Castellarin é chamado de “Alquimista do Friuli”. Mesmo sendo um árduo defensor das tradições, ele é ousado e seguro de si na criação de projetos diferentes, já que possui terroir, conhecimento e experiência. Prova disso é o projeto Terre di Chiara, que conta com 35 hectares de diferentes vinhas e foi criado pelo habilidoso enólogo em homenagem à sua esposa Chiara Castellarin. Buscar o melhor é o lema do casal.