



RESERVA



MEMÖRO ROSSO

Piccini – Toscana, Itália

Memoro é uma nova e deliciosa criação de Piccini, combinando uvas de 4 regiões da Itália. Elaborado para comemorar os 150 anos da unificação italiana, foi criado com um instigante corte de 40% de uvas Primitivo parcialmente passificadas, 30% de Montepulciano de Abruzzo, 20% de Nero D'Avola da Sicília e 10% de Merlot do Vêneto. O vinho é macio e cheio de fruta, com um estilo exuberante e fácil de gostar. Uma verdadeira curiosidade, que por sua denominação não pode ser safrada.

Ficha Técnica

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

Terroir

País	Itália
Região	Toscana
Produtor	Piccini
Safra	Sem safra – vinho comemorativo

Elaboração

Uvas	40% Primitivo di Manduria 30% Montepulciano 20% Nero D'Avola 10% Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Amadurecimento	Tanques de Inox – Não passa por madeira para preservar a fruta

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho púrpura/violeta.
Olfativo	Aroma de frutas negras como amora, mirtilo e cassis, com notas de chocolate amargo.
Gustativo	Um vinho muito equilibrado, complexo e elegante.
Harmonização	Carnes assadas, massas com ragu, pizzas e risoto de calabresa.

Serviço

Temperatura de Serviço	16/18°
Estimativa de Guarda	Pronto pra beber

Super Toscano

A Toscana foi responsável por uma verdadeira revolução no sistema classificatório dos vinhos italianos, uma vez que os vinhos considerados “supertoscanos” resolveram “peitar” a legislação e além de elaborar “blends”, introduziram nos seus vinhos outras uvas européias, como a cabernet e a merlot, que se deram muito bem e o resultado dessa relação foi uma produção de vinhos “fora da lei”, mas simplesmente Sensacionais! O Memoro é um exemplo!