



RESERVA

Setembro 2018



Terroir

País: Itália

Região: Puglia

Uva: Nero di Troia

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13 %

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Médio corpo, com taninos maduros e aveludados, e bom frescor. Seu final de boca é sutilmente doce, com notas de frutas vermelhas maduras e toques de especiarias doces e chocolate.

Olfativo: Frutas vermelhas, como cerejas, amoras, cassis e morangos maduros, notas herbáceas, chocolate e toques de cravo, canela e fundo mentolado.

Harmonização: Carnes vermelhas assadas com molhos de média intensidade, preparações a base de carne suína com molhos sutilmente doces, embutidos, pizzas, sanduíches de pastrami e queijos maduros.

Serviço

Temperatura de Serviço: 15/17°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Torrevento reside no coração da ensolarada e selvagem Murgia, norte ocidental, aos pés do imponente Castel del Monte, construído por Frederico II de Hohenstaufen. A vinícola está localizada num perfeito e renovado mosteiro do século XVIII, marcado por grossas paredes de pedra e equipada com antigas caves de 8 metros de profundidade, um lugar ideal para a maturação e envelhecimento de vinhos de qualidade. Hoje, após longas obras de reestruturação e grandes esforços para melhorar os equipamentos do ponto de vista tecnológico, a vinícola está rodeada por 200 hectares de vinhedos próprios na área de Castel del Monte e mais 200 hectares de vinhedos parceiros localizados em várias partes da Puglia. Assim, Torrevento produz uvas que cobrem toda a região da Puglia, interpretando antigas tradições, graças à maneira moderna de combinar o velho e o novo, através de seus vinhos, de um sabor especial e de muita cultura.