



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

MASSERIA DELLE COLLINE FURNARESÌ TERRE SICILIANE IGP 2015



Produtor: Cambria

Tipo: Tinto Seco

Região: Sicília

País: Itália

Uvas: 70% Nocera , 30% Nerello Mascalese

Gradação Alcoólica: 13%

Temperatura de Serviço: 16°C/18°C. Decantar pelo menos uma hora antes do serviço.

Combinações gastronômicas: Carnes vermelhas, queijos temperados e carnes de caça.

Safra: 2015

Envelhecimento: Quatro meses em barricas de carvalho francês e mais quatro em garrafa.

Estimativa de Guarda: Acima de 10 anos

Conteúdo: 75 cl

Código de Barras:

8058056877079

Produzido com as uvas Nocera e Nerello Mascalese típicas da Sicília. São menos de 30 hectares de Nocera plantados atualmente que estavam em extinção.

Desde sua fundação em 1864, esse produtor teve diversas propriedades localizadas em diferentes distritos. O motivo para isso era que eles faziam questão de produzir suas uvas sem precisar transportá-las até o processamento. Assim eles garantiam a eficiência e evitavam o risco de um armazenamento que pudesse prejudicar a qualidade do vinho. Desde então, essa filosofia foi mantida em seu processo de produção.

Somente a última geração da Cambria iniciou uma grande transformação mantendo porém a tradição.

Notas do produtor:

Cor vermelha intensa com reflexos grená. Bouquet intenso com toques de frutas maduras, baunilha, cacau e pimenta. Taninos redondos que envolvem o palato.