



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

MASTRONICOLA GRAN CRU DELLE COLLINE FURNARESI NOCERA 2012 IGP



Produtor: Cambria

Tipo: Tinto Seco

Região: Sicília

País: Itália

Uvas: 100% Nocera

Graduação Alcoólica: 14,5%

Temperatura de Serviço: 16°C/18°C

Combinações gastronômicas: Carnes vermelhas, queijos maturados e massas ao molho vermelho.

Safr: 2012

Estimativa de Guarda: Acima de 10 anos

Conteúdo: 75 cl

Código de Barras:

8058056876027

Reza a lenda que esse vinho era o preferido de Julio Cesar. Inclusive há menções de autores romanos citando essa casta no vinho Mamertinum. É produzido com uvas Nocera típicas do nordeste da Sicília. São menos de 30 hectares 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 púrpura intensa com aromas de cacau, baunilha e pimenta. Na boca é quente, envolvente e com belos taninos.