

# Ficha Técnica



Feudo Maccari Saia Nero D'Avola IGT 2011 | 90 RP / 90 WS

Feito 100% com Nero d'Avola em sua terra natal, a Sicília, este vinho representa perfeitamente a tipicidade da casta. Cerejas maduras, geleia de framboesa e especiarias evoluem com o passar do tempo em taça para notas de chocolate, caixa de charuto e terra úmida. Rico em aromas, equilibra perfeitamente taninos e acidez – está pronto para beber, mas não tema guardá-lo na adega até 2020.

**Casa com: polenta mole com ragu de ossobuco, massa trufada e embutidos**

## Hisória da vinícola Feudo Maccari

À esquerda da península do Peloponeso, à direita do que um dia foi Cartago, suas terras já foram ocupadas pelos impérios grego, cartaginense e romano, e cada um deles deixou sua marca. Na década de 1990, o produtor pediu ajuda a um grupo de jovens "rebeldes". Foi assim que começou um método que, finalmente, alavancou a produção: colheita apenas manual, maturação com iluminação 100% do tempo sobre as vinhas e uma interessante cobertura de proteção das vinhas com suas próprias folhagens.

90 pontos Robert's Parker Wine Advocate

90 pontos Wine Spectator

Tre Bicchieri Gambero Rosso

### Informação Adicional

TEMPERATURA DE SERVIÇO  
16°C

TIPO DE VINHO  
Tinto Encorpado

QUANTIDADE POR CAIXA  
1

UVA  
Nero d'Avola

PRODUTOR

<b>PRODUTOR</b>	Feudo Maccari
<b>REGIÃO PRODUTORA</b>	Sicília
<b>COMPOSIÇÃO</b>	Nero d'Avola (100%)
<b>MÉTODO DE ELABORAÇÃO</b>	em barricas de carvalho francês
<b>GRADUAÇÃO ALCOÓLICA</b>	14%
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	8 anos
<b>SAFRA</b>	2011
<b>PAÍS</b>	Itália

*Safra 2011. Prova na Grand Cru em 12/09/2015.*