

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

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

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