

<https://www.grandcru.com.br/vinho-tinto-terra-mazzei-2013/product/ITMAZ1149A13>



## Terra Mazzei 2013

A tradicional família Marchesi Mazzei, produzindo vinhos desde 1435 na Toscana, lançou este vinho inovador – e que leva o brasão da família estampado no rótulo. Foi feito a partir do inusitado corte de Nero d'Ávola, Sangiovese, Merlot e Alicante dos três vinhedos da Mazzei (dois na Toscana e um na Sicília). É um vinho tão intenso de aromas que chega a ser perfumado. Nem é preciso aproximar a taça do nariz para sentir as frutas vermelhas e ervas secas, que vão do nariz à boca e espalham frescor no paladar. Acidez equilibrada e taninos agradáveis são a deixa perfeita para harmonizar com embutidos e massas.

### FICHA TÉCNICA

Tipo de vinho: Tinto

Tipo de uva: Corte

Composição: Nero d'Ávola, Sangiovese, Merlot e Alicante

País: Itália

Ano da safra do produto: 2013

Potencial de guarda: Pronto para beber

Gradação alcoólica: 13,2

Temperatura ideal de consumo: 16°C a 18°C

Harmonização: Embutidos ou quiche de shimeji

Características olfativas: Aromas de frutas vermelhas

Características visuais: Vermelho rubi

Características gustativas: Frutas vermelhas frescas

Acidez: Média

Frutado: Acentuado

Tanino: Médio

### INFORMAÇÕES SOBRE A VINÍCOLA MAZZEI

O Castello di Fonterutoli, localizado na Toscana, com um projeto especial no sudeste da Sicília, é de propriedade familiar desde 1435. E mesmo depois de quase seis séculos, o Marchesi Mazzei continua a se dedicar à produção de vinhos. Com olhos voltados para a inovação, respeito pelo terroir e um forte compromisso com a excelência em seus vinhos, esta família se consolidou como uma das mais tradicionais da região. É com uma longa história e rica cultura que a Mazzei consegue criar vinhos consistentes e de muita personalidade até os dias de hoje.

*Safra 2013. Almoço em 05/08/18, Chácara Colombo.*