



Roberto Cipresso
Pigreco I.G.T. Sicilia 2006

Produtor
Roberto Cipresso

Origem
Itália

Regiões
Sicilia

Classificação do Vinho
I.G.T.

Tipo de Vinho
Tinto

Castas / Composição
40% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot.

Elaboração

Neste vinho o talentoso enólogo italiano Roberto Cipresso - o mesmo que assina os vinhos excepcionais da bodega argentina Achaval Ferrer - nos brinda com um corte de inspiração bordalesa, mas concretamente siciliano, pleno em fruta madura. As uvas provêm do *Vigneto di Lorenzo*, um pequeno e privilegiado vinhedo de solo limo-argiloso (onde estão as plantas de Merlot e Cabernet Franc) e arenoso (na porção plantada com Cabernet Sauvignon e Petit Verdot) trabalhado por Cipresso na *bella isola italiana*. O mosto fermenta em tanques de aço inoxidável e o vinho amadurece em tonéis de carvalho francês (33% novos).

Características Organolépticas

Com uma linda cor vermelho-rubi, o Pigreco exala aromas de fruta negra, lembrando cereja e amora, flores vermelhas, especiarias, sugerindo pimenta e ervas, como tomilho. De se ressaltar o excelente equilíbrio fruta-madeira alcançado por Cipresso nesse vinho. Na boca é muito agradável, com textura macia, ótimo equilíbrio álcool-tanino-acidez, rico em sabores de geléia de fruta negra e longa persistência.

Enogastronomia

Delicioso com pratos à base de carnes vermelhas ou de caça, quer sejam grelhadas, assadas ou cozidas com ingredientes ricos em aromas e sabores. Também recomendado com massas banhadas em molhos escuros e saborosos.

Conservação

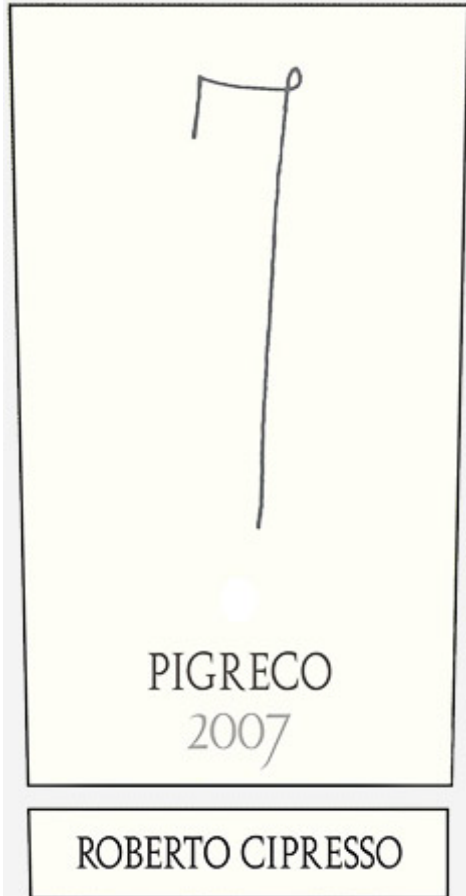
Conservar em lugar fresco, na posição horizontal. Evitar exposição ao sol e variações bruscas de temperatura.

www.inovini.com.br

Degustação na Adega Brasil Delicatessen em 19 de agosto de 2011.

http://www.robortocipresso.it/it_winecircus_pigreco.html

ROBERTO CIPRESSO - PIGRIECO



Ecco l'esaltazione della semplicità, della forza tranquilla degli elementi, della fantasia rassicurante, figlia di identità potenti. **Pigreco** sarà un vino insieme lieve e complesso, ribollente di tutti gli elementi rimasti sulla tavolozza e sin qui inutilizzati, ma non per questo meno ricchi di forza e qualità. Identità precise, note e profumi netti, minerali profondi per storia e per terra concorreranno a costruire un melange di qualità, puntuale nel metodo e nel risultato come la semplice formula dalla quale deriva. **Pigreco** sarà perciò insieme un metodo e una certezza, un vino semplice e povero ma bello nella capacità di stupire.

*Aqui é a exaltação da simplicidade, a força tranquila dos elementos, da fantasia tranqüilizadora, filha de identidades poderosas. **Pi** é um vinho leve e complexo, ebulição de todos os elementos na paleta, e não utilizados até agora, mas não menos rica força e qualidade. Identidade precisa, notas agudas e aromas, minerais profundos por história e por terra vai ajudar a construir um mix de qualidade, pontual no método e no resultado como a simples fórmula da qual deriva. **Pi** é um método e, portanto, com certeza, um vinho simples e pobre, mas bonito em sua capacidade de surpreender.*

Degustação na Adega Brasil Delicatessen em 19 de agosto de 2011.