

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Idi di Marzo Amarne Family Selection 2021
Vinícola	Famiglia de Cerchio
Safra	2021
País	Itália
Região	Abruzzo
SubRegião	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Tipo	tinto
Castas	Montepulciano
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e da Eslavônia, seguido de mais 3 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	97 pts Luca Maroni 94 pts Raffaele Vecchione 91 pts James Suckling 90 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Os tons ocres da paisagem de outono levados pelos ventos do leste. O frio intenso do inverno domina a natureza, frágil e indefesa, despojada de sua beleza, mas não de seu charme. Dias curtos e sombrios lembram uma espécie de amor esgotado, amor diminuído. A chegada da luz e da primavera traz uma nova alegria. O fogo do amor queima novamente com uma nova paixão. Nos Idos de Março a natureza se orgulha de sua grande beleza e traz uma nova esperança para a terra adormecida.”
—Vincenzo de Cerchio

Foi com essas palavras, escritas em 1910, que Vincenzo de Cerchio descreveu o cenário arrebatador de Abruzzo, ao decidir se estabelecer na região. Um século depois, em 2010, seu bisneto Federico de Cerchio fundou a Idi di Marzo, em homenagem à memória e à paixão de Vincenzo.

Instalada em Villamagna — que dá nome a uma DOC reconhecida como verdadeiro cru do Montepulciano d'Abruzzo —, a vinícola cultiva não apenas essa casta emblemática, mas também outras variedades autóctones italianas. Toda a produção segue os princípios da viticultura orgânica e a filosofia da fermentação espontânea, com leveduras nativas, que garantem aos vinhos autenticidade e um perfil aromático inconfundível.

O Montepulciano d'Abruzzo Amarne Family Selection nasce de uma rigorosa seleção de uvas

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas intensos de amora, mirtilo e ameixa, entrelaçados com notas de cravo e noz-moscada, toques elegantes de torrefação, cacau e delicadas nuances florais e terrosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, é denso, encorpado, com acidez vibrante e taninos sedosos; exuberante em sua concentração de sabores, prolonga-se em um final delicioso, longo e persistente — um vinho que parece não querer se despedir do paladar

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

Montepulciano cultivadas na propriedade Idi Di Marzo. O vinho amadurece por 6 meses em barricas de carvalho francês e da Eslavônia, seguido de mais 3 meses em garrafa, antes de ser lançado ao mercado.