

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Idi di Marzo Perdizione Limited Edition 2020
<b>Vinícola</b>	Famiglia de Cerchio
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Abruzzo e Puglia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	35% Montepulciano, 35% Primitivo e 30% Nero di Troia
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	12 meses em tonéis de segundo e terceiro usos de carvalho francês e da Eslovênia
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2032
<b>Decanter</b>	60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	98 pts Luca Maroni   90 pts James Suckling

## 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 estas palavras que, em **1910**, Vincenzo descreveu o belo cenário de **Abruzzo** ao decidir se instalar na comuna de Villamagna, na província de Chieti. Em **2010**, um século após daqueles *Idos de Março*, **Federico de Cerchio**, funda a **Idi di Marzo** em homenagem ao seu bisavô Vincenzo.

Localizada na pequena **Villamagna** (que possui uma DOC homônima considerada um *CRU* de Montepulciano d’Abruzzo), a **Idi di Marzo** cultiva, além de variedades nativas da região, outras castas autóctones da Itália. A **viticultura orgânica** é praticada em todas as propriedades que compõem a **Famiglia de Cerchio Wine Group**, assim como a **filosofia da fermentação espontânea**, cujas **leveduras nativas** conferem aos vinhos um **legado aromático autêntico e rico**.

**Perdizione** (perdição) é a palavra italiana que descreve a **sensação de cair em tentação e nos prazeres da vida**, exatamente o sentimento que este vinho promete proporcionar. Trata-se de um blend composto por **35% de Montepulciano, 35% de Primitivo e 30% de Nero di Troia**, vinificado com **mínima intervenção** em tanques de aço inox com temperatura controlada e **leveduras selvagens**,

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura intenso, profundo e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como a ameixa, o morango e a cereja em primeiro plano; em seguida é possível constatar notas de especiarias doces, como a baunilha e o cravo, e nuances florais; finalmente aparecem delicados toques de couro, madeira e tosta

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

gordo e untuoso, com taninos finos, macios e maduros em perfeito equilíbrio com uma acidez bem dosada, que promove bom frescor ao conjunto. O final de boca é prazeroso e de grande persistência

### 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

embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano



### CULINÁRIA

tendo um longo período de 30 dias maceração pelicular. Após a malolática espontânea, o vinho é inserido em **tonéis de segundo e terceiro usos de carvalho francês e da Eslavônia, onde amadurece por 12 meses.**