



EAN 8005890805263

SANTA MAGNÓLIA PINOT GRIGIO IGT CASTELLO DI LOZZOLO | PUGLIA, ITÁLIA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Muita tipicidade nesse belo vinho feito a partir de uma uva tinta. Frutado, cheio de estilo com notas de abacaxi e banana, em sua exuberante coloração amarelo palha, tons esverdeados e no paladar é saboroso, em sua notas picantes com final de boca persistente. Ótima companhia para os peixes crus, grelhados ou assados. Agradável com vegetais.

CURIOSIDADE

Diz a lenda que a Santa Magnólia protegia "La Lupa Capitolina", a loba que amamentou os gêmeos Rômulo e Remo após serem jogados no rio Tibre.

Como um milagre, a loba foi dirigida ao cesto atolado numa das margens do rio no sopé do monte Palatino onde estavam as crianças, ela os retirou como fossem seus próprios filhotes e os protegeu e amamentou até serem encontrados por um pastor de ovelhas chamado Fáustulo.

O sobrevivente Rômulo viria a ser o fundador de Roma.

DADOS TÉCNICOS

UVAS

Pinot Grigio

ALCOOL

12%

ENVELHECIMENTO

Sem passagem em madeira. Vinho elegante e agradável de beber.

O PRODUTOR

A família Berteletti se estabeleceu como produtores tão logo acabou a segunda grande guerra, assim os "Fratelli Berteletti" produziram vinhos icônicos no norte da Itália, especialmente o Piemonte e ainda hoje encontra-se algumas de suas joias raras.

Graças a esse sucesso anos depois compraram o histórico "Castello di Lozzolo" - construído entre 1250 e 1300, tornando-se assim Castello di Lozzolo dei Fratelli Berteletti. As caves do castelo, recebem barricas de carvalho para o afinamento do vinho, desde os primeiros engarrafamentos dos tradicionais vinhos Spanna, Gattinara e Barbera.

Anos mais tarde a atual geração expandiu seus negócios e hoje inclui vinhos de diferentes regiões da Itália, tornando-se uma gigante na produção e engarrafamento em toda Itália e inclusive para vinhos DOCG, DOC, DOP e IGP.