

ACHA BRASILIA

Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino ganha lançamento nacional.

Publicado em 12 de March de 2014 em [Gastronomia](#) por [Acha](#)



Garrafas Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino. Divulgação.

O rótulo Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino acaba de ser lançado, como fruto da parceria entre o enólogo italiano Roberto Cipresso e Galvão Bueno. O vinho é produzido na vinícola Poggio al Sole, situada na região da Toscana, e leva o selo D.O.C.G. (Denominação de Origem Controlada e Garantida).

“Procurando o perfeito terroir brasileiro, fundei a Bueno Bellavista Estate, na região do Seival, na Campanha Gaúcha, no paralelo 31, a mesma latitude dos vinhos produzidos na Argentina, Austrália, Nova Zelândia e África do Sul”, revela Galvão Bueno ao tratar da paixão que se transformou em investimento. “Procurando o perfeito terroir brasileiro, fundei a Bueno Bellavista Estate, na região do Seival, na Campanha Gaúcha, no paralelo 31, a mesma latitude dos vinhos produzidos na Argentina, Austrália, Nova Zelândia e África do Sul”, completa.

Tudo começou com um vinho tinto, de corte bordalês: o Bueno Paralelo 31, lançado com o espumante Bueno Cuvée Prestige, em 2009. Com o sucesso do primeiro rótulo, Galvão criou a Bueno Wines e lançou em seguida o Bueno Bellavista Pinot Noir e o Bueno Bellavista Sauvignon Blanc.

Agora chega ao mercado o Brunello di Montalcino, considerado o mais importante vinho da Itália e um dos melhores do mundo. Trata-se do vinho tinto que melhor envelhece, logo sua longevidade lhe trouxe prestígio. Seu nome tem origem na uva utilizada em sua produção, a Sangiovese Grosso, que tem como uma de suas características mais marcantes a sua cor mais escura, o plantio desta cepa deve ser realizado em terrenos que vão de 250 metros a 400 metros de altitude evitando, assim, temperaturas muito baixas. Acondicionado em garrafas do tipo bordalesas, o Brunello possui graduação alcoólica de, no mínimo, 13% e, obedecendo a rígidas normas estabelecidas em Montalcino, só pode ser comercializado cinco anos após a colheita – com exceção do tipo Riserva, que entra no mercado apenas seis anos após a “vendemmia”. O

tempo na madeira é responsável por sua cor, que vai de um enérgico rubi ao grená. Seu característico e intenso aroma é acompanhado de sabor robusto, harmônico e persistente, sendo também quente, seco e levemente tânico.



Galvão Bueno e o enólogo Roberto Cipresso. Divulgação.

O rótulo Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino Riserva 2004 é produzido apenas em anos nos quais a colheita é considerada uma safra excepcional. Uma obra-prima harmônica, vinificada e assinada, com maestria, pelo mestre e enólogo Roberto Cipresso. É um vinho com notas de frutas maduras, chocolate, estrutura fantástica e taninos elegantes.

Já o rótulo Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino 2007 é maduro e redondo. Vinificado e assinado pelo mestre e enólogo Roberto Cipresso, exhibe impressionante elegância e maturidade ao lado da escala formidável de aromas e palato característicos dos mais clássicos vinhos da Toscana. Um dos vinhos italianos com a maior longevidade, o Brunello di Montalcino foi o primeiro a receber a Denominação de Origem Controlada e Garantida.

O consumidor pode encontrar estes rótulos nos melhores restaurantes e delicatessens, lojas especializadas e pela Internet. A distribuição está a cargo da Miolo Wine Group e vai abranger todo o país a partir de março.