



INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Armani Pinot Nero 2022
Vinícola	Albino Armani
Safra	2022
País	Itália
Região	Trevenue
Tipo	tinto
Castas	Pinot Nero
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox e barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Borgonha


APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Pinot Noir prospera muito bem em regiões de clima fresco. Por isso, na Itália, o norte é uma das melhores áreas que o país tem a oferecer para a casta.

Lá, acredita-se que apareceu pela primeira vez no Trentino, há quase 200 anos, tendo sua nomenclatura traduzida para o idioma local: Pinot Nero. Sua delicadeza também a torna uma grande refletora do terroir, deixando marcada a alma italiana em exemplares que se assemelham ao estilo borgonhês.

E são estas as marcas que se encontram neste vinho. A grande responsável por sua elaboração foi a vinícola Albino Armani, uma renomada produtora do país. É uma empresa familiar, fruto de uma tradição vinhateira que remonta ao ano de 1607, algo raríssimo atualmente. Seus vinhedos são cultivados de maneira primordial em três regiões: Trentino-Alto Adige, Veneto e também Friuli-Venezia Giulia, áreas que também são abrangidas pela IGT Trevenue.

Mas foi em Trentino que parcelas de videiras foram especialmente selecionadas para originar este varietal. A elaboração ocorreu em tanques de aço inoxidável, onde permaneceu de 7 a 10 dias em contato com as películas, mantidas praticamente intactas para formalizar uma extração gentil. Por fim, parte do vinho foi amadurecido em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO vermelho rubi
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	EVOLUÇÃO primário <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO frutas silvestres, como mirtilo, cereja e framboesa; floral de violetas, especiarias como canela e pimenta-preta, além de notas minerais
	INTENSIDADE baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	DOÇURA seco <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> doce
	ACIDEZ baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	TANINO baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	CORPO leve <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> encorpado
	PERSISTÊNCIA curta <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> longa
DESCRIÇÃO elegante e saboroso, tem taninos finos e sedosos, escoltados por uma acidez no ponto; a concentração de fruta é o ponto de destaque em boca, permanecendo com boa persistência	
 CULINÁRIA	CARNES peixe <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> crustáceo <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> ave <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> suíno <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> cordeiro <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> gado <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> caça <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> curada <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
	QUEIJOS frescos <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> moles <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> médios <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> duros <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
	DA TERRA hortaliças <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> legumes <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> cereais <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> cogumelos <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
	AMIDOS massas <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> risotos <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> polenta <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> tubérculos <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
	TEMPEROS pimentas <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> ervas <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> especiarias <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> aromáticos <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
	DOCES oleoginosas <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> frutas <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> sobremesas <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> chocolate <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
	DESCRIÇÃO risoto de cogumelos, carne de porco assada, beringela à parmegiana, queijo Brie assado com alecrim, tagliatelle com ragu de pato