VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Armani Pinot Nero 2022
Vinícola	Albino Armani
Safra	2022
País	Itália
Região	Trevenezie
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

Natural

TAÇA

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 Trevenezie.

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	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas silvestres, como mirtilo, cereja e framboesa; floral de violetas, especiarias como canela e pimenta-preta, além de notas minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	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	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: risoto de cogumelos, carne de porco assada, beringela à parmegiana, queijo Brie assado com alecrim, tagliatelle com ragu de pato