

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. 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 vinícola 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 pelúcias, mantidas praticamente intactas para formalizar uma extração gentil. Por fim, parte do vinho foi amadurecido em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	frutas silvestres, como mirtilo, cereja e framboesa; floral de violetas, especiarias como canela e pimenta-preta, além de notas minerais	
	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
Análise gustativa	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO	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
QUEIJOS	cordeiro	gado	caça	curada
DA TERRA	frescos	moles	médios	duros
AMIDOS	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
TEMPEROS	massas	risotos	polenta	tubérculos
DOCES	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DESCRIÇÃO				
risoto de cogumelos, carne de porco assada, beringela à parmegiana, queijo Brie assado com alecrim, tagliatelle com ragu de pato				