

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Austo Sangiovese Apassimento 2021
Vinícola	Austo
Safra	2021
País	Itália
Região	Emilia-Romagna
SubRegião	Romagna
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 meses em tanques de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 mintos
Premiações	Duplo Ouro - Gilbert & Gaillard International Wine Challenge

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Austo é o projeto de alta gama da Terre Cevico, uma das principais vinícolas de Emilia-Romagna.

A ideia é realçar a singularidade e a alta qualidade dos vinhos com garrafas de desing elegante e artesanal, feitas sob um formato inspirado nas colinas suaves de Romagna.

De vinhedos selecionados, as uvas de Sangiovese que originaram este exemplar, foram gentilmente colhidas e deixadas para secar em pequenas caixas durante 7 semanas. No mês de novembro, elas foram desengaçadas e fermentadas em tanques com controle de temperatura. Essa etapa durou cerca de 3 semanas, quando então o vinho foi encaminhado a tanques de concreto para um estágio.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ameixa seca, compota de figo, pot pourri de rosas-vermelhas, especiarias adocicadas como cravo e canela, além de nuances de cacau e madeira



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente, volumoso e equilibrado; é um tinto redondo, de taninos polidos e acidez succulenta; suas notas gustativas são amplas, partindo da fruta em compota, até notas balsâmicas, muito saborosas



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

tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola