

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Baglio di Pianetto Cembali 2007
Vinícola	Baglio di Pianetto
Safra	2007
País	Itália
Região	Sicília
Tipo	tinto
Castas	100% Nero D'Avola
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	18 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	35 minutos
Premiações	90 WS Ouro - Decanter Ouro - Prodexpo

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pessoalmente, considero uma pessoa bastante livre de preconceitos, seja ele de qualquer natureza. Então, eu paro com o Baglio di Pianetto Cembali, elaborado 100% com uma casta Nero D'Avola. Logo penso: “deve ser encorpado, com carência de acidez, taninos amadurecidos e, claro, com aquele final de boca chato e docinho”. Ah ... como o ser humano é perfeito e comete erros!

Este vinho decididamente não estava na minha lista de “Preferidos do Sommelier”! Permitido os vinhos que o pré-programa para esse tema possui algumas peculiaridades, sendo que o mais determinante é o nosso gosto pessoal. Ressalto isso porque, até então, não havia sido um exemplo dessa variedade que merecia essa posição.

O fato é que Baglio di Pianetto Cembali, uma variedade de Nero D'Avola, me surpreendeu! Não é nada parecido com os exemplos tradicionais de seu terroir que, apesar de compartilhar alguma tipicidade como um vermelho granada, é intenso e profundo e grande e volumoso, geralmente são pobres de acidez e carregam um açúcar residual que pode deixar os enjoativos. No Cembali esqueça isso: o vinho é completamente seco e muito, muito gastronômico. Também não se deixe enganar pela safra de 2007, pois ele ainda está em evolução e atingirá seu auge dentro de mais de um ou dois anos de guarda.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho granada profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cereja, cassis e ameixa), especiarias doces (alcaçuz e baunilha), cacau, geleia de figo, chocolate amargo, cedro, caixa de charuto e notas defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, untuoso e muito estruturado, com taninos firmes e maduros completados por uma acidez gastronômica. Sabores que acompanham toda a paleta olfativa

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

cortes nobres de gado, cordeiro ou caça assadas preferencialmente na brasa, risotos de cogumelos, massas com molhos condimentados, embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA