

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Barone Montalto Nespoli Famoso Rubicone 2020
Vinícola	Poderi Dal Nespoli
Safra	2020
País	Itália
Região	Emilia-Romagna
Tipo	branco
Castas	Famoso
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A cultivar Famoso ressurgiu a partir de 2000, quando foi encontrada nas colinas de Mercato Saraceno. Um viticultor, quando questionado a respeito de duas videiras um tanto diferentes em sua propriedade, prontamente disse que se tratava da **Famoso**, mas a variedade ninguém conhecia.

Não se sabe ao certo o motivo de sua quase extinção, já que foi uma casta amplamente cultivada na região durante o século XIX, quando era chamada por **Rambèla**. Mas o fato é que seus vinhos se assemelham, em alguns aspectos, àqueles elaborados com a casta Moscato, apresentando uma boa carga aromática, principalmente com notas florais e frutadas.

A **Poderi del Nespoli** é uma vinícola formada nos arredores da comuna de Nespoli. A tradição da família Ravaioli guiou sólidos rumos para a empresa, cuja fundação ocorreu em 1929. Em 2009 a família firmou uma parceria com o grupo MGM Mondo del Vino, que modernizou intensamente a vinícola, tornando possível a exportação de seus rótulos para inúmeros países.

Assim, a empresa pode disseminar ao mundo aspectos singulares desta nobre região, como este vinho. Sua elaboração ocorreu com uvas cultivadas na comuna de Faenza, na Rubicone IGT. Além disso, não tem passagem por madeira, de modo a realçar com exuberância toda a identidade de sua casta e de seu *terroir*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais frescas (melão, abacaxi), frutas cítricas (limão-siciliano), aromas florais (jasmim, flor-de-laranjeira) e traços resinosos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

aaromático, fresco e frutado, possui acidez suculenta e saborosa; as notas florais se expressam com intensidade e as nuances de melão e abacaxi permanecem em seu gostoso fim de bocas

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata