VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bastioni della Rocca Appassimento 2025
Vinícola	Tenute Piccini
Safra	2025
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	Negroamaro e Primitivo
Teor Alcoólico	15%
Maturação	breve passagem por barricas de carvalho usadas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	45 minutos
Premiações	97 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Assinado pela tradicional Tenute Piccini, vinícola fundada em 1882 na Toscana e reconhecida como uma das grandes referências do vinho italiano, o Bastioni della Rocca Appassimento carrega a experiência de um grupo que também está à frente de projetos como a Fattoria di Valiano, no Chianti Classico, a Villa al Cortile, em Montalcino, a Torre Mora, no Etna (Sicília), e a Regio Cantina, na Basilicata.

A origem deste rótulo está na Puglia, no sul da Itália, região marcada por solos vermelhos profundos, ricos em óxido de ferro e assentados sobre formações calcárias. Ali, o clima quente e seco, amenizado pela influência dos ventos mediterrâneos, favorece o cultivo de uvas que dão origem a vinhos de grande concentração e estrutura.

Elaborado a partir de um blend de Negroamaro e Primitivo, o Bastioni della Rocca utiliza uvas submetidas à técnica de appassimento, processo que promove a concentração dos componentes da fruta por meio da desidratação parcial das uvas. Após a fermentação, o vinho passa por um breve período de maturação em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso e profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, ameixa e amora, acompanhadas por notas de fruta em compota, uvas-passas e especiarias doces, como baunilha e toques de cacau

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: encorpado, macio e aveludado, com excelente concentração de fruta; os taninos são maduros e sedosos, com acidez equilibrada, sabores que refletem a paleta olfativa e final persistente, frutado e levemente especiado

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: embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano