

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ca Di Rajo Notti di Luna Piena Raboso del Piave Reserva
<b>Vinícola</b>	ver link
<b>Safra</b>	2009
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	DOC Raboso del Piave (Veneto)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Raboso (70% colhida sobremadura e 30% apassitada por 40 dias)
<b>Teor Alcoólico</b>	ver link
<b>Maturação</b>	36 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2020
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	Ouro CMB   BWT

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Hoje a VinumDay traz para você uma ótima dúvida: devo degustar estes vinhos italianos por prazer ou por conhecimento? Nossa sugestão é que seja a mescla das duas opções! Trata-se de três exemplares premium de terroirs distintos. Começamos por um saboroso exemplar da Sicília - maior região produtora da Itália, a ilha chegou a produzir, no passado, alguns dos melhores vinhos do país e, atualmente vem mostrando sinais de recuperação nesse aspecto com bons vinhos da uva Nero D'Ávola. Diz-se que os "esportes nacionais sicilianos" são: comer, beber e discutir (por diversão, é claro). Na sequência temos, da região da Campania, o "rei do sul". O Taurasi é o único D.O.C.G. do sul, sendo considerado (assim como os vinhos Brunello di Montalcino, Barolo e Amarone della Valpolicella) um dos grandes ícones italianos. Terminamos nossa jornada no norte, na região do Vêneto, sob o D.O.C Raboso del Piave, que nos apresenta um intrigante e potente vinho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos acastanhados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

mostra boa evolução, com notas de frutas em compota como geleia de figos e licor de cassis, completado por nuances de chocolate amargo e um toque balsâmico

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

estruturado, com taninos salientes (e imperativamente gastronômicos), boa acidez e uma interessante profundidade de sabor, que traz notas de castanhas e cacau envoltas por uma camada de tostado)

### 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

carnes de caça, leitão à pururuca, lasanha bolanhesa, carré de cordeiro, costela bovina em cozimento lento, queijos maturados



### CULINÁRIA