

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calatia Terra Antica Pallagrello Nero 2021
Vinícola	Calatia
Safra	2021
País	Itália
Região	Campania
SubRegião	Terre del Volturno
Tipo	tinto
Castas	Pallagrello Nero
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	24 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Pallagrello Nero é uma variedade que beirou a extinção na segunda metade do século XX, mas vem sendo resgatada desde a década de 1990, quando foi reencontrada, por puro acaso. Hoje, ela renasce pelas mãos de pouquíssimos produtores, como a vinícola Calatia, que se dedica integralmente à preservação de relíquias locais na comuna de Caserta.

Seus vinhedos se desenvolvem a apenas 100 metros do Rio Volturno, em solos de matriz vulcânica compostos por calcário, argila e areia avermelhada. Nesse microterroir, a Pallagrello Nero destaca-se por sua produtividade naturalmente baixa e maturação tardia, aguardando até a segunda metade de outubro para ser colhida.

Sob um rigoroso cultivo orgânico, o trabalho da vinícola Calatia estende-se à adega, onde o vinho é elaborado dentro de barricas de carvalho e estagia nos mesmos recipientes por longos 24 meses, seguidos de 6 meses em tanques e outros 6 meses de afinamento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras maduras, como ameixa e amora, fundem-se a camadas de pimenta-preta, flores secas, especiarias (anis-estrelado e cravo) e toques defumados e de cacau, tudo muito bem integrado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

évela potência e uma estrutura imponente: é volumoso, com taninos finos e polidos que abraçam uma acidez suculenta, garantindo um final marcante e persistente, que confirma sua avaliação 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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos