

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calecara Appassimento Rosso
Vinícola	Progetti Agricoli
Safra	N.V.
País	Itália
Região	—
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	95 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quem assina este rótulo é a Progetti Agricoli, grupo que desenvolve diferentes projetos vitivinícolas em algumas das principais regiões produtoras da Itália. Na Puglia, esse trabalho ganha forma na linha Calecara, dedicada a explorar a tradição e a identidade do sul do país.

Para elaborar o Calecara Appassimento Rosso, é realizado um blend majoritariamente de Negroamaro com Sangiovese. Após a colheita, parte dos cachos passa pelo processo de apassimento, com uma secagem gradual que reduz o teor de água das uvas e concentra açúcares, ácidos e compostos aromáticos. Na sequência, as uvas são desengaçadas, mas não esmagadas, e a fermentação acontece em tanques de aço inoxidável, sob temperatura controlada de 23°C, durante aproximadamente 10 dias.

Nas primeiras etapas da fermentação, são realizados remontagens e delestagens, procedimentos que favorecem uma extração cuidadosa de cor, aromas e taninos. Por fim, é realizada uma trasfega e o vinho começa a realizar a fermentação malolática.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, com notas de groselha, framboesa e ameixa, acompanhadas por nuances de frutas em compota, tâmaras e figos secos; conforme evolui na taça, aparecem ainda especiarias doces, como canela e noz-moscada, além de chocolate amargo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é encorpado, com textura macia e taninos maduros; a concentração de fruta é acompanhada por uma acidez suficiente para sustentar o conjunto e trazer equilíbrio ao meio de boca; o final é longo, intenso e saboroso, retomando as frutas maduras e as nuances de especiarias e chocolate, com uma persistência muito elevada, mas bastante agradável

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



CULINÁRIA

