

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cantina di Solopaca Rosso Beneventano Black Label 2022
Vinícola	Cantina di Solopaca
Safra	2022
País	Itália
Região	Campania
SubRegião	Benevento
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cantina di Solopaca é uma das mais antigas Cooperativas da Campania. Fundada em 1966 na comuna de Solopaca, um importante e tradicional reduto que produtores de uva em Sannio (inclusive, primeiro vinho DOC de Sannio), produz vinhos elegantes e muito típicos, empregando rigorosos controles de produção.

Curiosamente, a área de Solopaca destaca-se pela produção de Sangiovese. A uva, inclusive, é quem aparece em destaque neste exemplar - um 100% varietal de Sangiovese das colinas de Benevento.

As videiras, com idade média de 15 anos, são cultivadas em encostas com altitude entre 150 e 250 metros e solo essencialmente calcário e argiloso. Colhidas manualmente em meados de outubro, as uvas passaram por seleção na adega e foram fermentadas com controle de temperatura.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (groselha, amora, cereja), especiarias (pimenta-branca e alcaçuz), nuances florais, envoltas em notas de ervas de quintal (tomilho)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estrutura íntegra, com bom volume de corpo, mostrando taninos finos e integrados, escoltados por uma acidez franca; o perfil de sabor traz as notas olfativas frutadas somadas ao seu longo final, repleto de frescor

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

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA