

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	CODICI DARK BLEND
Vinícola	MGM Mondo del Vino
Safra	-
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Rosso Puglia I.G.T.
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos da Codici Masserie são sinônimos de sucesso de vendas aqui na VinumDay – a enorme relação preço/qualidade que entregam fazem com que eles também estejam entre os italianos com maior pedidos de bis.

Pertencente ao grupo MGM Mondo del Vino, a vinícola é especialista em produzir vinhos de alta gama na região da Puglia. A MGM é uma gigante da indústria vitivinícola italiana, operando em praticamente todo o país, elaborando uma enorme quantidade de vinhos (cerca de 25 milhões de garrafas) nos mais diferentes terroirs.

Mas engana-se quem pensa que a empresa não entrega qualidade! Com a missão de “fazer nossos clientes felizes”, a MGM, que trabalha sob as rígidas regras ambientais da ISO 14001, foi agraciada em 2015 como o Melhor Produtor da Itália no AWC Vienna.

O Dark Blend é um vinho de edição limitada, resultado de um corte de tradicionais castas italianas: Primitivo, Negroamaro, Nero D’Avola e Sangiovese. É elaborado através de uma vinificação tradicional (em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas) respeitando as normas da Indicazione Geografica Tipica Rosso Puglia.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como o morango e a framboesa, especiarias doces (canela), licor maraschino, hortelã e toques florais e levemente minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom equilíbrio, com taninos presentes e finos acompanhados por uma acidez certa e gastronômica

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