

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo Semis 2011
<b>Vinícola</b>	Cantina Collefrisio
<b>Safra</b>	2011
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Montepulciano D'Abruzzo DOC
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Montepulciano D'Abruzzo
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	24 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2026
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	4.4 Vivino

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Foi em uma feira de vinhos em 2012 que conheci a **Collefrisio**. Até então nunca havia provado algum vinho da região de Abruzzo que realmente tivesse me chamado atenção. Confesso que foi a partir desse momento que “descobri” que o centro-sul da Itália podia entregar grandes vinhos além do já famoso *Taurasi*.

Desde então venho provando um considerável número de exemplares das mais variadas regiões ao sul da Toscana e, em diversos casos, me pego sendo surpreendido com a alta qualidade que venho encontrando. No caso da Collefrisio, realmente foi uma grata surpresa quando um dos nossos grandes parceiros de negócios trouxe seus vinhos ao Brasil e, finalmente, pudemos compartilhar com nossos clientes a deliciosa experiência de degusta-los.

Subterrânea, a vinícola foi construída embaixo dos vinhedos, atingindo assim uma temperatura menor nos processos. Está localizada na pequena comuna de Frisa, pertencente à província de Chieti, no sudeste de Abruzzo. **Todos seus vinhedos são cultivados organicamente.**

O Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo Semis 2011 tem suas uvas provenientes de vinhedos de solo de composição pedregosa-argilosa e calcárea. Antes de iniciar a fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas, é realizada uma longa maceração pelicular a frio. Ao término da FML, o vinho amadurece por 24 meses em barricas de carvalho e posterior 12 meses em garrafa antes de ser liberado ao mercado. O destaque desta safra 2011 vai para a excelente **média 4.4 no app Vivino**, nota que o colocou na **quarta colocação no Vivino's 2019 Wine Style Awards: Italian Montepulciano d'Abruzzo**.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura extremamente profundo, intenso e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (groselha e ameixa), figo em calda, especiarias doces (baunilha, canela e alcaçuz), chocolate amargo, licor maraschino, folhas secas, tabaco, cedro, pedra molhada e notas defumadas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

### DESCRIÇÃO

potente, elegante e sedutor, com taninos firmes, polimerizados e granulados amalgamados com uma acidez bem dosada e gastronômica. No sabor as frutas negras maduras são acompanhadas por toques de bombom de licor de cereja, tabaco, giz e toques tostados e de sous bois

### 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

gado ou caça assadas preferencialmente na brasa, massas com molhos condimentados, risotos de boa estrutura, queijos duros e charcutaria de alta qualidade



### CULINÁRIA

