

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dieci Terre Vignadura 2019
Vinícola	Dieci Terre
Safra	2019
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese e Montepulciano
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	3 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Dieci Terre começou na Toscana, atuando com comércio e exportação. Há pouco mais de 10 anos elegera a estonteante Puglia como base para produção de vinhos, baseada em uma filosofia que alia tradição e modernidade. O protagonista exclusivo é o vinho, o ator inconfundível do nosso negócio. Quer seja tinto, branco, rosé ou espumante, esta bebida conta sempre com uma história. Nossas adegas retratam lugares da Itália e do mundo, e desejam contar suas origens como verdadeiros contadores de histórias! – Dieci Terre Em seu Vignadura 2019, a Dieci Terre apostou em uma dupla improvável: a tradicionalíssima toscana Sangiovese e a rainha de Abruzzo, a Montepulciano. Ambas são vinificadas individualmente em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a FML, o corte é realizado e o vinho realiza um breve estágio de 3 meses em barricas de carvalho, visando agregar complexidade e priorizar o caráter da fruta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cereja, amora, ameixa), especiarias adocicadas e picantes (baunilha, pimenta-do-reino) e nuances de flores vermelhas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vigoroso e estruturado, apresenta taninos integrados, em harmonia com a acidez succulenta; nos sabores destaca o intenso caráter frutado, que confirma o seu potencial de guarda, além de deliciosos toques de cacau e tabaco



CULINÁRIA

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