VINUM·DAY
est. 2014

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 elegeu 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 suculenta; 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