

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Edizione Cinque Autoctoni N°18
Vinícola	Vini Fantini (Grupo Farnese)
Safra	N. V.
País	Itália
Região	Abruzzo e Puglia
Tipo	tinto
Castas	33% Montepulciano, 30% Primitivo, 25% Sangiovese, 7% Negroamaro e 5% Malvasia Nera
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	13 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	99 Luca Maroni 2019 5 Grappoli Bibenda 2019 Ouro - Concours International de Lyon 2019

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Edizione Cinque Autoctoni N°18** não é somente um poderoso vinho tinto, ele é um **vinhaço!** Sua história remonta ao ano de **1996** em um encontro de *wine experts*. Estavam reunidos o **CEO do Grupo Farnese, Valentino Sciotti**, os **winemakers Filippo Baccalaro e Jean Marc Sauboua** e ninguém menos do que **Hugh Johnson**, o mais famoso escritor de vinhos do mundo.

Neste encontro, Hugh lançou um **desafio** aos *winemakers*: “*criar um grande vinho com o caráter do Sul da Itália, forjado com os melhores variedades locais, um vinho fora dos padrões das tradicionais denominações, modestamente rotulado como “vinho de mesa”, mas com a alma de um grandiosíssimo vinho, que seja reconhecido pela sua habilidade de ser único e extraordinariamente superior ao o que o mercado oferece.*”

Os *winemakers* aceitaram o desafio e partiram para uma jornada de muito trabalho, pesquisando e identificado as melhores castas do sul da Itália e localizando áreas especiais com vinhedos velhos. Então, depois de quatro anos de um trabalho meticuloso e colheitas experimentais, **cinco variedades** foram selecionadas: **Montepulciano e Sangiovese** da região de Abruzzo e **Primitivo, Negroamaro e Malvasia Nera** da Puglia. Finalmente a primeira safra do **Edizione Cinque Autoctoni** estava pronta.

A primeira degustação oficial foi em **Londres**, onde **Hugh Johnson** aguardava ansiosamente para julgar o novo vinho. Estas são suas primeiras palavras depois do seu primeiro gole: “*Tem tudo neste vinho! O calor, os aromas, os sabores do sul da Itália... uma tradição milenar, era exatamente isso que nós*

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (groselha e cereja) e negras (ameixa e jaboticaba) maduras, especiarias doces (baunilha), figo seco, chocolate amargo, eucalipto e notas minerais (giz) e tostadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, potente, com taninos presentes e bem polimerizados em sintonia com uma acidez vibrante 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

carnes de gado ou caça assadas preferencialmente na brasa, massas e risotos de boa estrutura, charcutaria de alta qualidade e queijos duros em geral



CULINÁRIA

sonhávamos!

E não foi somente Hugh Johnson que o vinho conquistou. Desde seu lançamento seu sucesso é absoluto – **a cada safra ele vai empilhando medalhas e ótimas pontuações.** Este **Nº 18** (não safrado) de hoje tem como destaque os **99 pontos no Annuario dek Migliori Vini Italiani 2019 de Luca Maroni**, a **nota máxima de 5 Grappoli no Bibenda 2019**, a **Medalha de Ouro no Concours International de Lyon 2019** e a **incrível média 4.3 em quase 2.000 avaliações no app Vivino.**

É elaborado pela **Vini Fantini**, pertencente ao **Grupo Farnese**, que foi considerado o **Melhor Produtor da Itália em 2016, 2017 e 2019 no anuário de Luca Maroni**, e também o **Produtor do Ano 2017 no Mundus Vini**. A história do Grupo Farnese remonta ao ano de **1538**, com o casamento da princesa austríaca Margherita com o príncipe Farnese. Encantados com a cidade de Ortona, no litoral de Abruzzo, decidiram produzir vinhos para serem servidos nos grandes banquetes da corte europeia.

As **cinco uvas autóctones do sul da Itália**, que compõem seu blend, neste Nº 18 estão nesta proporção: **33% Montepulciano, 30% Primitivo, 25% Sangiovese, 7% Negroamaro e 5% Malvasia Nera.** Elas sofrem uma crio maceração pré-fermentativa e então a fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Em seguida o vinho é colocado em **barricas de carvalho, onde realiza a malolática e amadurece por 13 meses.**