VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fantini Edizione Cinque Autoctoni N°19
Vinícola	Farnese Vini
Safra	2017
País	Itália
Região	Abruzzo e Puglia
Tipo	tinto
Castas	33% Montepulciano, 30% Primitivo, 25% Sangiovese, 5% Malvasia Nera, 7% Negroamaro
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho por 13 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2027
Decanter	20-40 minutos
Premiações	99 pts Luca Maroni

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Rótulo este que é destaque da viticultura das regiões Centrais e do Sul da Itália, que entrega o *terroir* de **Abruzzo** e da **Puglia,** em perfeita sintonia. Vale destacar palavras de quem o produz: "Não somos uma vinícola butique, mas produzimos a partir de uma mentalidade artesanal". Isso já diz muito sobre este exemplar.

Construída em 1538, a **Farnese** possui expressivo sucesso comercial na Itália. Fruto da união da princesa austríaca Margherita com o príncipe Farnese que, apaixonados pela cidade de Ortona, trabalharam com afinco para elaborar vinhos finos para serem servidos nos grandes banquetes da corte europeia. Hoje, quase 500 anos depois, essa belíssima história é transmitida em cada uma de suas garrafas, que são exportadas para mais de 80 países.

Além das premiações deste tinto, o grupo Farnese foi destaque como '**Melhor Produtor Italiano**" no "**Annuario dei Migliori Vini Italiani" de Luca Maroni** , em três recentes anos: 2016, 2017 e 2019! Simplesmente, impressionante.

A Farnese possui sede em Abruzzo, no imponente "**Castello Caldora-Cantelmo"**, uma fortaleza do século XVI impecavelmente restaurada. Mas sua atuação vai muito além, com vinhedos em Abruzzo, Puglia, Basilicata, Campania, Sicília e Toscana.

Este *blend* é composto por **5 variedades autóctones italianas** - **33% de Montepulciano, 30% de Primitivo, 25% de Sangiovese, 5% de Malvasia Nera e de 7% de Negroamaro,** colhidas manualmente.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	■■■■■	alta
EVOLUÇÃO	primário	■■■□□	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e frutas negras maduras (ameixa, framboesa), especiarias adocicadas (canela, cravo), cacau, chocolate e ervas aromáticas variadas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	■■■■■	alta
DOÇURA	seco	□□□□□	doce
ACIDEZ	baixa	■■■■□	alta
TANINO	baixa	■■■■□	alta
CORPO	leve	■■■■□	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	■■■■□	longa

DESCRIÇÃO: cheio de personalidade e exuberância, estruturado, com taninos integrados e macios, de acidez suculenta e sabores agradáveis de frutas vermelhas e especiarias adocicadas

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: cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos

É produzido com bagas de vinhas antigas, plantadas em solo vermelho e pedregoso, originado da decomposição da rocha calcária. Cada etapa do cultivo é cuidadosamente gerida. A estrutura de produção também dispõe de tecnologia de ponta, em todos os seus setores. Composta por uma forte equipe de 13 enólogos, que garante a alta qualidade de seus vinhos.

Em sua elaboração, após o término das fermentações alcoólica e malolática, este vinho**estagiou 13 meses em barricas de carvalho**, agregando complexidade e maciez, e não passou por filtração antes do engarrafamento.