VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Federici Roma Rosso Collezione Oro 2021
Vinícola	Vini Federici
Safra	2021
País	Itália
Região	Lazio
SubRegião	Roma DOC
Tipo	tinto
Castas	65% Montepulciano, 30% Cesanesa e 5% Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em tonneaux novos de carvalho de 500 L com batonnage semanal
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2033
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	99 pts Luca Maroni | Ouro - Berlin Wine Trophy

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Uma deslumbrante essência de fruta escura, tingida com tons de violeta intenso, transmite uma riqueza de aroma incomparável. Estamos diante de um vinho que atinge o pináculo em termos de textura densa, suavidade aveludada e clareza olfativa. A concentração do sabor e aroma é excepcionalmente rica, fazendo com que cada gota revele uma complexidade pastosa e envolvente. A doçura lembra a polpa da amora, realçada com notas balsâmicas e acentuada pela suavidade untuosa oferecida pela maturação em carvalho. Imaculado como fruta fresca, o vinho magnifica brilhantemente a maciez frutada em uma combinação soberba. A execução enológica é de tal precisão que o sol parece brilhar sobre a cristalina pureza de seu aroma. Sem dúvida, um dos mais excelentes vinhos tintos do ano e um destaque na sua região de origem. Bravo!" ***– Luca Maroni***

A descrição acima e os **monstruosos 99 pontos de Luca Maroni** já seriam suficientes para uma apresentação rápida do fantástico **Federici Roma Rosso Collezione Ouro 2021!** Porém, para garantir que você está realizando um **excelente negócio** ao adquiri-lo, a **curadoria VinumDay** também tem alguns pontos a considerar. Confira abaixo:

Os vinhos de **Lazio** são raros aqui no Brasil! Isto se deve, principalmente, pela região sediar a magnífica cidade de Roma, a capital da Itália, cuja população se encarrega de consumir quase toda a produção das denominações da área.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

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

DESCRIÇÃO: frutas negras, principalmente maduras, como a ameixa e a cereja, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz) e de chocolate amargo, finalizando com toques balsâmicos e defumados

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: harmonioso, consegue equilibrar potência e elegância, mostrando taninos aveludados e maduros, muito bem alinhados a uma acidez correta e salivante. O perfil aromático se comprova no palato e o final de boca é extremamente longo e prazeroso

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

A ***Denominazione di Origine Controllata*** **Roma** é uma apelação relativamente nova, criada em 2011 para assegurar e qualificar diversos vinhos oriundos da área, com destaque para os brancos baseados na Malvasia del Lazio e para os tintos baseados em **Montepulciano.**

O **Federici Roma Rosso Collezione Oro** é elaborado pela vinícola familiar **Tenuta Federici,** com uvas provenientes da comuna de **Zagarolo,** a cerca de 350 metros de altitude. O clima é tipicamente mediterrâneo, com invernos amenos e precipitações moderadas, com verões quentes e ventosos. O solo é de origem vulcânica, predominantemente tufáceo.

Trata-se de um blend onde a **Montepulciano domina com 65%** e é completada com uma **pequena parcela de 5% de Merlot** e **30% de Cesanese,** que é considerada **a uva mais distinta da província de Lazio.** As uvas são vinificadas separadamente em tanques de aço inox com temperatura controlada, leveduras selecionadas e remontagens diárias. Após a malolática espontânea, o corte é realizado e o vinho é inserido em **tonneaux novos de carvalho de 500 litros, onde amadurece por 6 meses com bâtonnages semanais.**

Além do **contundente crivo de Luca Maroni,** o **Federici Roma Rosso Collezione Oro 2021** também levou a **Medalha de Ouro no Berliner Wine Trophy 2023** e, claro, é **altamente recomendado pela curadoria VinumDay!**