

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Feudi di San Gregorio Taurasi 2013
Vinícola	Feudi di San Gregorio
Safra	2013
País	Itália
Região	Irpinia, Taurasi DOCG (Campania)
Tipo	tinto
Castas	100% Aglianico
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses de barrica de carvalho francês de média tosta e mínimo 9 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	93 pontos Robert Parker 91 pontos James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

« O Feudi de San Gregorio Taurasi 2013 é um grande sucesso de todos os tipos, gerado em termos de pequeno título sobre notas de carvalho, com acabamento macio e texturizado.

O tempo de especialistas em obras desta importante propriedade na Campânia foi transformado em uma bela e contemporânea do que foi produzido sobre seu terroir respeitável . »

- Robert Parker

Fundado em 1986, um **Feudi di San Gregorio** tornou-se um dos símbolos do redescobrimento das tradições e da identidade de vinhos do sul da Itália, elevando-se a níveis de qualidade que diminuíram anos atrás, eram inimagináveis.

Através de obras puramente conceituais, estão sendo alcançadas como características típicas das categorias autônomos, ao mesmo tempo que são aprimoradas para obter melhores vinhos cada vez melhores.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

amoras e mirtilos maduros aparecem junto a nuances balsâmicas, de couro e tostado; no fundo de taça traz notas de violetas e ervas secas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

carnudo, com taninos firmes e ótima acidez, em um conjunto harmonioso e afinado

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 suculentas grelhadas e assadas, caça em caçarola com polenta ou batatas assadas, pastas com ragù alla napoletana, charcutaria e queijos



CULINÁRIA