VINUM·DAY
est. 2014

## 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 de 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

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