

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Feudi di San Gregorio Taurasi 2016
Vinícola	Feudi di San Gregorio
Safra	2016
País	Itália
Região	Campania
SubRegião	Taurasi
Tipo	tinto
Castas	Aglianico
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	22 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts James Suckling 94 pts Wine Advocate 93 pts Decanter Magazine 92 pts Raffaele Vecchione 91 pts Luca Maroni 90 pts Wine Enthusiast 90 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1986, a Feudi di San Gregorio tornou-se um dos grandes símbolos do renascimento da viticultura no sul da Itália, contribuindo de forma decisiva para a valorização das tradições e da identidade dos vinhos da Campania.

Hoje, está entre os principais e mais conceituados produtores da região, com vinhos que são verdadeiras obras de arte.

O Taurasi DOCG é seu vinho tinto mais icônico e uma das referências do estilo. Elaborado 100% a partir da casta Aglianico, passa por cerca de 22 meses de maturação em barricas de carvalho francês de tosta média. O resultado é um vinho estruturado e elegante, com grande potencial de evolução em garrafa, geralmente entre 7 e 10 anos após a safra, podendo atingir seu ápice entre 12 e 18 anos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

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



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curado
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