

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Foppa & Ambrosi Taglio Rosso Double Vintage
<b>Vinícola</b>	Tenuta Foppa & Ambrosi
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon e Ancellotta
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	em carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2029
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	91 pontos Descorchados

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pelos amigos Lucas Foppa e Ricardo Ambrosi em 2019, a Tenuta Foppa & Ambrosi é uma vinícola brasileira, situada no Vale dos Vinhedos, que rompeu barreiras. Em 2021, foi a primeira no país a abrir uma operação de vinificação no Napa Valley. Em 2023, tornou-se a vinícola brasileira mais pontuada por James Suckling na história, e também iniciou a exportação de vinhos para o mercado europeu. Em 2024, ano da primeira participação da Foppa & Ambrosi no Descorchados, principal guia de vinhos da América do Sul, emplacou 5 vinhos com pontuações superiores aos 90 pontos. Entre eles, o Taglio Rosso Double Vintage, eleito Vinho Revelação por Patricio Tapia, com o seguinte comentário: "Quando a Tenuta enfrenta o Cabernet Sauvignon, tenta macerar o mínimo possível para não extrair tanto e conseguir um tinto frutado e claro. Por isso, boa parte da fermentação é feita como branco, ou seja, sem casca ou sólidos do cacho, apenas o suco. Além disso, para fixar a cor, foi adicionado 20% de Ancellotta. E o resultado é delicioso, fresco, suculento, cheio de frutas vermelhas maduras e corpo macio, mas com espaço para taninos firmes que pedem carne. Este é um blend de 30% Cabernet Sauvignon de 2022, 50% Cabernet Sauvignon de 2023 e o restante de Ancellotta dessa mesma colheita."

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e profundo



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras, como amora, cereja, ameixa e framboesa, escoltadas por toque de menta, baunilha, cravo e café



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

corpo médio, com taninos finos, bem sintonizados com uma acidez suculenta e ótima profundidade de sabores, que confirmam a paleta olfativa; um vinho fluido, macio e muito saboroso



## 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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos