

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Foppa & Ambrosi Taglio Rosso Double Vintage

Vinícola Tenuta Foppa & Ambrosi

Safra N.V.
País Brasil

Região Serra Gaúcha

Tipo tinto

Castas Cabernet Sauvignon e Ancellotta

Teor Alcoólico 13,5%

Maturação em carvalho francês e americano

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2029

Decanter 20 a 30 minutos

Premiações 91 pontos Descorchados

VEDANTE

TAÇA





Natural

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 Valey.

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:

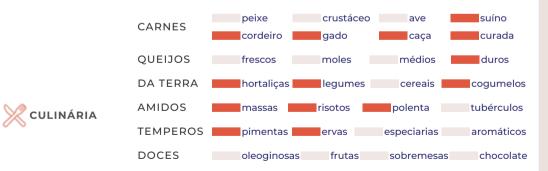
"Quando a Tenuta enfrenta o Cabernet Sauvignon, tenta macerar o mínimo possível para não extrair tanto e conseguir um tinto frutado e claro. Por isso, boa parte da fermentação é feita como branco, ou seja, sem casca ou sólidos do cacho, apenas o suco. Além disso, para fixar a cor, foi adicionado 20% 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



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



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