

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



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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA