

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gravner Ribolla Anfora 2010
Vinícola	Azienda Agricola Gravner Francesco
Safra	2010
País	Itália
Região	Friuli-Venezia Giulia
Tipo	branco
Castas	100% Ribolla Gialla
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 anos em botti de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2030
Decanter	60-90 minutos
Premiações	94 pts Wine Advocate 18 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Passadas duas Guerras Mundiais e um intenso terremoto em 1971, a **Gravner** mantém um trabalho de respeito com a natureza, administrando com eficiência todas as ferramentas que a mesma consegue fornecer.

Josko Gravner, responsável pela vinícola, já foi um grande entusiasta das técnicas modernas para vinificação, daqueles que ansiavam por quantidade e qualidade. Gradualmente amadureceu e percebeu que certas coisas requerem tempo. Hoje, acredita que por mais inovadora que a vitivinicultura mundial possa ter se tornado, não poderíamos subitamente esquecer técnicas milenares de vinificação. Retrato de suas crenças, **cultiva videiras e elabora vinhos com base nas fases da lua**, como na agricultura antiga. Abriu mão dos tanques de aço inoxidável e resgatou as **ânforas georgianas**, onde fermentam todos os vinhos da propriedade.

Na **safra de 2010**, uma grande porção de **Ribolla Gialla** desenvolveu *Botrytis cinerea*, o que só faz aumentar o interesse pela complexidade deste rótulo. Com mínima intervenção, as uvas são maceradas por cerca de 7 meses nas ânforas, com a fermentação tomando corpo pelas leveduras indígenas. Separadas as cascas, o vinho permanece por mais 5 meses nos recipientes, com posterior amadurecimento de 6 anos em cubas de carvalho da Eslavônia, chegando em taça sem nenhum processo de filtração e clarificação.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

alaranj

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

rico e complexo, apresenta ervas de quinal (sálvia, orégano), frutas secas (damasco), casca de cítricos cristalizados (laranja) e um agradável toque de cera

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

viscoso e de bom corpo, carrega uma fruta deliciosa, escoltada por traços minerais; a acidez é no ponto e a persistência é longa e memorável

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



CULINÁRIA