

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Guerriero della Terra 2016
Vinícola	Azienda Agraria Guerrieri
Safra	2016
País	Itália
Região	Marche Rosso IGT
Tipo	tinto
Castas	90% Montepulciano 10% Sangiovese
Teor Alcoólico	15%
Maturação	mais de 12 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	45-60 minutos
Premiações	98 Luca Maroni - Melhor Vinho Tinto de 2019 4.4 Vivino

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Começamos hoje uma **campanha especial para produtos que se destacaram na crítica especializada internacional** – a **Wine Winners**. Serão quatro vinhos em sequência, todos com alguma distinção relevante. Mas fique atento, pois a Wine Winners pode reaparecer ao longo do ano diversas vezes, sempre trazendo itens com premiações importantes.

Para começarmos com o *pé direito*, escolhemos nada menos do que um vinhaço – o **Guerriero della Terra!**

Elaborado pela espetacular Azienda Agraria Guerrieri – localizada na região de **Marche**, no centro da Itália, a leste da famigerada Toscana. A empresa está dentro de uma área chamada *“Valle del Metauro”*, devido ao rio homônimo que corta o vale.

Trata-se de um assemblage composto de **90% de Montepulciano e 10% de Sangiovese**, cujas uvas são provenientes dos vinhedos mais antigos da empresa, com no mínimo 35 anos. Estes, estão localizados a uma altitude de 200m na margem esquerda do rio Metauro, a apenas 12km do mar Adriático – que influencia diretamente o clima da região. O vinho foi especialmente criado para mostrar ao mundo que Marche também pode produzir vinhos de altíssima qualidade. O grande diferencial aqui é o ponto de maturação das uvas, que são deixadas no vinhedo por mais de um mês depois de atingido seu ponto ideal de maturação fisiológica.

Estas uvas sobremaduras são vinificadas tradicionalmente, em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a realização da fermentação malolática, o vinho vai para barris

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura denso, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (morango, blueberry e ameixa), licor maraschino, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), caramelo, chocolate meio amargo, cedro, balsâmico e notas defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótimo equilíbrio entre taninos presentes, finos e aveludados e uma acidez bem dosada e salivante. O sabor traz as mesmas notas do olfato distribuídas em deliciosas camadas

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

picanha ao avesso recheada com gorgonzola assada no forno, *carré* de cordeiro e cortes nobres de gado assados na brasa, massas e risotos de boa estrutura, queijos e charcutaria de alta qualidade



CULINÁRIA

de carvalho onde estagia por mais de 12 meses para então ser engarrafado e descansar em cave por mais 12 meses.

O que tem dentro da garrafa não surpreendeu somente nossos sommeliers, que o destacaram entre os melhores vinhos italianos degustados nos últimos meses, mas também conquistou o famoso crítico italiano **Luca Maroni!** Luca, que já havia concedido excelentes notas em diversas safras anteriores, deferiu **98 pontos** para esta **safra 2016** e o colocou no topo de seu guia, como sendo o **“Melhor Vinho Tinto”** em seu **Annuario dei Migliori Vini 2019**.

No app Vivino o Guerriero della Terra também tem um histórico impressionante: a safra de hoje, a 2016, tem expressiva média **4.4 em mais de 800 avaliações**. Também é válido citar que na safra anterior (2015), ele levou o título de Melhor Vinho Tinto do Centro da Itália – feito quase inacreditável para um vinho de Marche.