

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Il Cortiglio Aglianico Campania 2021
<b>Vinícola</b>	Il Cortiglio
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Campania
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Aglianico
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho e tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Il Cortiglio é uma *azienda agricola* totalmente orgânica, que explora uma das áreas mais importantes da Campania, a Irpinia, região maior que compreende três importantíssimas DOCGs: Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi.

O que destaca a Il Cortiglio é fato de todas as suas vinhas estarem localizadas na comuna de Fontanarosa, ou seja, todas estão dentro dos limites de Taurasi. A vinícola mantém apenas as três variedades mais tradicionais da Campania, Falanghina e Fiano para os vinhos brancos, e Aglianico para os vinhos tintos.

Os vinhedos de Aglianico foram plantados em 2008. Encontram-se sobre um solo argilo-calcário, a 600 metros de altitude, e são beneficiadas por uma enorme amplitude térmica.

Aqui, a proposta foi conceber um varietal franco e direto, utilizando uma matéria prima de alto nível, mas com um tempo de maturação menor (por isso da rotulagem com a IGT Campania). A vinificação foi em tanques de aço inox e a maturação demandou 6 meses, sendo parcialmente em carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido de brilhante

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

os aromas mostram a predominância de frutas vermelhas, como morango, cereja e framboesa, além de amoras silvestres, couro e especiarias doces, principalmente alcaçuz e anis estrelado.

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

em boca está harmônico; remete a predominância das frutas vermelhas, acompanhadas por uma acidez gastronômica, taninos firmes e uma textura aveludada; o final é longo, delicioso e extremamente cativante

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 talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



### CULINÁRIA