

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Indomito Aglianico Del Beneventano 2019
Vinícola	Minini
Safra	2019
País	Itália
Região	Campania
SubRegião	Aglianico Del Beneventano IGT
Tipo	tinto
Castas	Aglianico
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apesar de a Aglianico ser cultivada em diversas regiões do sul da Itália, é nas regiões onde o solo de composição vulcânica, com forte presença de enxofre (matéria responsável por livrar os vinhedos da temível filoxera), predomina, como a Basilicata e, principalmente, a Campania, que a variedade brilha, tanto que é chamada de “Nebbiolo do sul”.
Infelizmente, para degustar o suprassumo da Aglianico é necessário investir um valor financeiro considerável, pois os vinhos provenientes da DOCG Taurasi possuem um preço elevado. Mas, felizmente, é possível sim, garimpar bons exemplares a preços justos – trabalho que a curadoria VinumDay realizou e, hoje, traz para você a oportunidade de garantir um ótimo Aglianico com um desconto que o deixou com um custo excelente!
Diretamente da província de Benevento, no coração da Campania, apresentamos o Indomito Aglianico Del Beneventano 2019.
A Aglianico Del Beneventano IGT é uma indicação geográfica para vinhos elaborados com a Aglianico dentro dos limites da província de Benevento. Este foi o terroir escolhido pela Minini, uma vinícola familiar centenária que, apesar de focar no sul, investe na elaboração de vinhos regionais em praticamente todo território italiano, mirando o mercado externo – atualmente quase 90% de sua produção é exportada!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, principalmente maduras, acompanhadas de notas de tabaco e couro, e finaliza com um delicado toque de flores roxas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom volume, com os tradicionais taninos da variedade em evidência que secam a boca e, aos poucos uma acidez certa e bem dosada vai proporcionando uma gostosa salivação

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