

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Janare Guardiolo Rosso Riserva 2015
Vinicola	La Guardiense
Safra	2015
País	Itália
Região	Campania
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese e Aglianico
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A La Guardiense é uma sólida cooperativa formada em 1960. Hoje, conta com cerca de 1000 produtores que cultivam 1500 hectares de videiras na região de Campania, consolidando a empresa como uma das maiores cooperativas da Itália.

Como tributo as lendas da região de Sannio, onde a vinícola está instalada, Janare faz referência as bruxas que escondiam sua identidade durante o dia e a noite voavam em suas vassouras lançando feitiços malignos e mortais. Esta linha é um verdadeiro experimento a céu aberto, pois através da técnica de zonação, onde a casta é cultivada sobre diferentes *terroirs*, a vinícola procura encontrar aquele em que a variedade melhor se adapta.

Este vinho foi elaborado com as castas Sangiovese (80%) e Aglianico (20%), maceradas por 22 dias com as películas. A fermentação decorreu em tanques de aço inoxidável e após a malolática, o conteúdo estagiou por 12 meses em barris de carvalho francês. O toque final ficou por conta de um breve afinamento em garrafa antes da sua expedição.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um deleitoso *bouquet* de frutas vermelhas e negras maduras, violeta, baunilha, chocolate, alcaçuz e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

demonstra uma incrível intensidade de sabores, além de um excelente corpo e taninos redondos, acompanhados de uma acidez salivante e gastronômica

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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA