

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Janare Sannio Aglianico 2018
Vinícola	La Guardiense
Safra	2018
País	Itália
Região	Campania
Tipo	tinto
Castas	Aglianico
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	90 pts Luca Maroni 90 pts James Suckling

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 Campania, consolidando a empresa como uma das maiores cooperativas da Itália.

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, realizado principalmente com as castas Aglianico e Falanghina. Através da chamada zonação, onde a casta é cultivada sobre diferentes *terroirs*, a vinícola procura encontrar aquele em que a variedade melhor se adapta.

Aliás, na região de Sannio, Aglianico é a cultivar mais difundida. Cerca de 110 produtores estão envolvidos neste projeto da vinícola, que em 70 hectares, busca melhorar a qualidade e originar excelentes vinhos com a casta.

100% varietal, esse vinho foi elaborado em tanques de aço inoxidável, com 18 dias de maceração, sempre com temperatura controlada. A maturação decorreu por 6 meses em barris de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (cereja, groselha e ameixa), especiarias (chocolate amargo e baunilha), flores secas e toques minerais

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

potente e estruturado, possui textura levemente sedosa, com taninos maduros bem sintonizados com sua acidez viva 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

 oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO

embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano



CULINÁRIA