

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lunatico Malvasia Nera Salento 2018
Vinícola	Lunatico
Safra	2018
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Salento
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 a 8 meses em barricas de carvalho de segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quem o produz é um dos mais reconhecidos grupos vitivinícolas da Itália, de grande influência tanto no mercado interno quanto no externo - o **Farnese Vini**. Com vinícolas ao longo das mais diversas regiões do país, tem como destaque em seu portfólio a região sul, a exemplificada pela Puglia, onde apostou na potência deste *terroir* para elaborar vinhos de qualidade excepcional, que incrementam as expectativas cada vez mais positivas que este local gera.
Aliás, não raramente a vinícola e seus rótulos são citados pela revista Wine Spectator, pela Mundus Vini ou até mesmo no Annuario dei Migliori Vini Italiani de Lucca Maroni.
Este rótulo homenageia a lenda de uma figura ilustre da região. Conta-se que um morador da comuna de Sava apegou-se tanto aos seus vinhedos que construiu um *Trullo*, típica construção em formato cônico, feita de pedra, para vigiar de perto seus vinhedos contra possíveis furtos. Tamanho medo provocou sua solidão, assim como sua rabugice, fatos que o renderam o apelido de Lunático.
Vinificado com a casta **Malvasia Nera**, em tanques de aço inoxidável, onde inclusive ocorreu a fermentação malolática, este vinho permaneceu de **6 a 8 meses em barricas de carvalho de segundo uso**, o que incrementou de maneira ideal as suas virtudes.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

rubi

Intensidade

baixa alta

Evolução

primário terciário

Análise olfativa

Descrição

apresenta um bouquet aromático amplo e exuberante, com expressão de frutas do bosque maduras (cereja, framboesa), ameixa, notas especiadas (pimenta-do-reino), um toque de terra molhada, *sous-bois* e nuances de cacau

Intensidade

baixa alta

Doçura

seco doce

Acidez

baixa alta

Tanino

baixa alta

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Análise gustativa

Descrição

imponente e estruturado, enche o paladar com taninos marcantes, perfeitamente integrados; a acidez é viva e suculenta, e os sabores remetem às frutas do bosque, ameixa e um certo toque apimentado

Carnes

peixe	crustáceo	ave	suíno

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

Culinária

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