

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Panizzon Maximus 2022
Vinícola	Panizzon
Safra	2022
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese e Ancellota
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses com staves de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Maximus é um exemplar emblemático da Panizzon, vinícola fundada em 1960 por Ricardo Panizzon, e hoje comandada pela 3ª geração da família.

Elaborado com uvas colhidas nos Campos de Cima da Serra, consiste num blend composto por 35% de Cabernet Franc, 35% de Merlot, 15% de Sangiovese e 15% de Ancellotta. As castas são fermentadas separadamente em tanques de aço inoxidável a exatos 18 °C sob a ação de leveduras selecionadas e com remontagens diárias.

Após a malolática, o corte é realizado e o vinho estagia por 12 meses em carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi brilhante e profundo

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

os aromas abrem com nítidas notas de cereja, framboesa, morango e ameixa, escoltados por rosas-vermelhas e múltiplas especiarias, entre elas a canela, o cravo e a noz-moscada; sem tirar o protagonismo da fruta, incrementam a complexidade nuances de chocolate meio amargo, café em grãos e menta

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

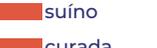
PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

na boca, revela-se muito macio e sedoso, com uma acidez excelente, taninos finos e aveludados, corpo médio e ótima intensidade das notas constatadas anteriormente na avaliação olfativa

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA