VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Panizzon Maximus 2023
Vinícola	Panizzon
Safra	2023
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra
Tipo	tinto
Castas	35% Cabernet Franc, 35% Merlot, 15% Sangiovese e 15% Ancellotta
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses com staves de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2032
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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

CULINÁRIA

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