

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Paxus Ghibello Governo All'Uso Toscano 2022
Vinícola	Azienda Uggiano
Safra	2022
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese e Canaiolo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barris de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	30 minutos a 45 minutos
Premiações	Ouro - Gilbert & Gaillard

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O método Governo all'Uso é uma prática histórica da Toscana, especialmente ligada à Chianti. Trata-se de uma técnica tradicional que guarda semelhanças com o Rípasso, ao promover uma segunda fermentação a partir da adição de uvas parcialmente desidratadas.
Na prática, uma parcela das melhores uvas de Sangiovese é colhida separadamente e deixada para secar por cerca de seis semanas, disposta em prateleiras bem ventiladas. O restante segue uma vinificação convencional e, ao término dela, recebe a adição do mosto concentrado dessas uvas secas, desencadeando uma segunda fermentação lenta, que contribui para maior estrutura, intensidade aromática e complexidade.
O Paxus Ghibello é um exemplo dessa tradição. Elaborado com 90% Sangiovese e 10% Canaiolo pela Azienda Uggiano, o vinho passa por 12 meses de maturação em barris de carvalho da Eslavônia.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa), geleia de figo, pimenta-preta, café e nuances tostadas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante, tem corpo médio, taninos finos. epolidos, escoltados por uma acidez no ponto; os sabores remetem às notas olativas e permanecem em seu gostoso fim de boca

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e rasas de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio