

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Piccini 4 Volte 25 Rosso
Vinícola	Tenute Piccini
Safra	N.V.
País	Itália
Região	Veneto, Toscana, Sicília e Puglia
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Primitivo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	Cabernet Sauvignon estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tenute Piccine, fundada em 1882 na Toscana, é uma das principais vinícolas da Itália. Atualmente, a é proprietária de renomadas marcas do país, incluindo a Fattoria di Valiano, localizada na região do Chianti Classico, a Villa al Cortile em Montalcino, a Torre Mora no Etna, na Sicília, e a Regio Cantina no coração de Aglianico del Vulture, em Basilicata.

Visando um exemplar moderno, versátil, mas também elegante e estruturado, criou o 4 Volte 25 Rosso, um blend excepcional que representa o melhor de quatro regiões vinícolas italianas. Composto por frações iguais de 25% de cada variedade de uva, o vinho traz uma combinação de Cabernet Sauvignon do Vêneto, que passa por 9 meses de amadurecimento em barricas francesas, Sangiovese da Toscana, Syrah da Sicília e Primitivo da Puglia.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras e vermelhas em compota, especiarias adocicadas e picantes (baunilha, canela, pimenta-preta), alcaçuz, floral de violetas e delicadas notas de folha de tomate

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem corpo estruturado, taninos polidos e sedosos, com uma acidez suculenta; os sabores remetem as notas olfativas, com destaque para ameixa e saborosas especiarias, com um fim de boca persistente



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

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral