VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Piccini 4 Volte 25 Rosso
Vinícola	Tenute Piccini
Safra	N.V.
País	Itália
Região	Veneto, Toscana, Sicilia 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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

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