VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Podere Le Ripi Cielo d'Ulisse Brunello di Montalcino 2017
Vinícola	Podere Le Ripi
Safra	2017
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês e 20 meses em tanques de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	96 pts Wine Enthusiast | 95 pts Falstaff | 93 pts Wine Advocate | 92 pts Vinous Media

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Podere Le Ripi é uma pequena vinícola biodinâmica de Montalcino. Com uma equipe cuja idade média é de 28 anos, não possui enólogos consultores, atuando como incubadora de jovens talentos da enologia italiana.

Seus vinhos são elaborados na zona leste e oeste de Montalcino. Cielo d'Ulisse provém da porção oeste, área de solo rico em xisto e calcário, onde a altitude é de 150 metros, e as vinhas recebem o sol da tarde. São mantidas 4800 plantas por hectare.

Fruto da excelente safra 2017, este exemplar foi vinificado em grandes toneis que permaneceram abertos durante 40 dias, sendo a fermentação com leveduras indígenas. O envelhecimento foi de 24 meses em barricas de carvalho francês e outros 20 em tanques de cimento.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: complexo e envolvente, abre com aromas de cerejas maduras, amoras e ameixas negras, escoltados por ervas secas, tabaco e múltiplas especiarias, como pimenta-preta, cravo e cardamomo

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: encorpado e estruturado, com taninos firmes e sedosos; a acidez está no ponto certo e os sabores intensos são de frutas vermelhas e escuras, como cereja, amora e ameixa, complementados por notas de especiarias

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: bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola