

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Poderi Dal Nespoli Fico Grande Romagna D.O.P. Sangiovese 2018
<b>Vinícola</b>	Poderi Dal Nespoli
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	D.O.P. Romagna
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	95% Sangiovese e 5% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A <strong>D.O.P. Romagna</strong> é um verdadeiro achado para os apreciadores dos vinhos da terra da bota, em especial àqueles que tem a <strong>Sangiovese</strong> como sua uva favorita. Vizinha da Toscana, entrega tintos delicados que são muito apreciados pelo mercado italiano e pouco conhecidos pelos estrangeiros, a um custo menor do que um Chianti de entrada.<br /><br />Um <em>blend</em> de <strong>95% Sangiovese e o restante de Merlot</strong>, o <strong>Fico Grande</strong> carrega esse nome no rótulo em homenagem à majestosa figueira que domina um dos vinhedos da família Ravaoli e está lá desde a fundação da empresa.<br /><br />Em taça se mostra de um vermelho intenso com reflexos violáceos. O <em>bouquet</em> entrega amplo espectro, abrindo em frutas vermelhas frescas e maduras, como morango, cereja, e groselha, e então mostrando notas terrosas, de ervas frescas - orégano e tomilho - com um toque picante, de uma especiaria doce, como noz-moscada, e floral de violeta.<br /><br />Os taninos são potentes e polidos, e a acidez vibrante e gastronômica, acompanhando as frutas vermelhas, que têm cereja e groselha em destaque. Seu final especiado e levemente floral fecha a ótima experiência.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho intenso com reflexos violáceos

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, como morango, cereja, e groselha; notas terrosas; ervas frescas que remetem a orégano e tomilho, com um toque picante; especiaria doce, de noz-moscada; floral de violeta

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, com destaque para cereja e groselha; taninos potentes e polidos; acidez vibrante e gastronômica; final especiado

### 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, garganelli ao ragu de coelho, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



### CULINÁRIA