

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Ramione Merlot Nero D'Avola 2011 |
| Vinícola | Baglio di Pianetto |
| Safra | 2011 |
| País | Itália |
| Região | Sicília |
| Tipo | tinto |
| Castas | Merlot e Nero d'Avola |
| Teor Alcoólico | 13.5% |
| Maturação | 12 meses em barricas de carvalho francês - 50% novas 50% de segundo uso |
| Temperatura de Serviço | 16° a 18°C |
| Guarda | até 2022 |
| Decanter | - |
| Premiações | 92 pontos (Adega) |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este vinho siciliano é elaborado pela vinícola Baglio di Pianetto, hoje hoje pelo Conde Paolo Marzotto. Inspirado pelos grandes castelos franceses, Paolo tem como objetivo criar vinhos de grande qualidade, que respeitam a tipicidade do seu terroir.

Ramione foi desenvolvido em homenagem ao antigo proprietário de Baglio di Pianetto, o Baron Antonio Palizzolo Ramione.

É um conjunto entre 50% do Merlot internacional e 50% do Nero D'Avola.

Teve um amadurecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% novas e 50% de segundo uso. Após seu engarrafamento, ainda descansando por mais 24 meses na caverna antes de ser liberado para comercialização.

Além de surpreender nossos sommeliers em virtude da grande elegância, ainda existem 92 pontos pela Revista Adega e alcançou 2 bicilímetros (o máximo é 3) no guia familiar Gambero Rosso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade com halo granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de ameixa seca, chocolate, balsâmico, leve tostado e um leve toque floral de violetas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

delicado e equilibrado, com taninos de textura macia e acidez moderada. Sabores de frutas vermelhas maduras, com destaque para a cranberry, especiarias doces (canela) e uma leve nota mineral (terra/pedra molhada)

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes vermelhas, costela suína, ovelha, churrasco, massas com molhos fortes, queijos de médio amadurecimento