

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Riello Delle Balze Umbria Rosso 2024
Vinícola	Vecchia Cantina di Montepulciano
Safra	2024
País	Itália
Região	Umbria
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese e Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apresentamos o **Riello Delle Balze Umbria Rosso 2024!**
Quem assina o vinho é a **Vecchia Cantina di Montepulciano**, fundada em 1937. Além de sua reconhecida produção de **Vino Nobile di Montepulciano**, a vinícola conta com vinhedos próprios na Úmbria, localizados no extremo norte da região, justamente na divisa com Montepulciano, na Toscana (não confunda com Montepulciano d'Abruzzo).
Seu brasão, um leão alado rampante, reúne dois símbolos marcantes da história local: o antigo grifo, ligado às origens etruscas, e o leão, que representa a influência florentina na região ao longo dos séculos XV e XVI.
Na elaboração, a Sangiovese (85%) recebe a companhia de 15% de Merlot. Após a fermentação, o vinho amadureceu por **6 meses em barricas de carvalho francês** e permaneceu **mais 6 meses em garrafa** antes de chegar ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como cerejas e amoras, acompanhados por delicadas notas de rosas, cravo-da-índia e pimenta-do-reino



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO mostra ótimo frescor, excelente equilíbrio e sabores que confirmam os aromas notados no nariz; os taninos são finos e agradáveis, enquanto a boa intensidade e a persistência tornam cada gole ainda mais prazeroso



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