VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rubrato - Irpinia Aglianico - DOC
Vinícola	Feudi di San Gregorio
Safra	2015
País	Itália
Região	Irpinia DOC (Campania)
Tipo	tinto
Castas	100% Aglianico
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	8 a 10 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Isto não é Campania, é Irpinia!" - Feudi di San Gregorio

Irpinia é o nome de província de Avellino, localizado na Campânia, uma das maiores e mais populosas regiões do sul da Itália.

É este magnífico que está localizado uma vinícola Feudi de San Gregório. Uma empresa tem uma filosofia de processo criativo para a criação de uma criação de uma obra de arte é o mesmo. A culpa é de que a viticultura, ou o esforço na colheita e a paciência na espera do amadurecimento dos vinhos faz com que cada uma das formas de realização tenha sua própria capacidade, se transforma em uma peça de arte.

Pensando nisso, uma empresa firme em parcerias com artistas, como designer renomado italiano Massimo Vignelli, criador de princípios, dentre eles ou Rubrato.Segundo Vignelli, suas criações são "para ser visualmente potente, intelectualmente elegante e, acima de tudo, atemporal".

O Rubrato - Irpinia Aglianico - DOC é um varietal de Aglianico, famoso por ser um casta originário dos melhores vinhos da Itália, ou Taurasi. O vinho está entre 8 e 10 meses em tanques de aço e depois engarrafado e permanece por 6 meses em caverna antes de ser liberado para comercialização.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi brilhante, profundo e intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras frescas e maduras (framboesa, amora, cereja, groselha e ameixa), chocolate ao leite e notas lácteas e levemente minerais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: bom corpo e estrutura, com taninos firmes completados por uma acidez gastronômica. Sabores predominantes de frutas vermelhas e negras maduras

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: carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, massas com molhos de boa estrutura, risotos a base de cogumelos, pizzas de embutidos e queijos duros em geral