

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	San Marzano Domodo Montepulciano d'Abruzzo 2018
Vinícola	San Marzano
Safra	2018
País	Itália
Região	Montepulciano D'Abruzzo
Tipo	tinto
Castas	100% Montepulciano
Teor Alcoólico	13%
Maturação	5 meses em contato com as borras finas em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos **Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.** vêm crescentemente se destacando no mercado internacional, especialmente devido ao seu excelente custo x benefício, que é justíssimo!

Um italiano clássico e redondo, elaborado com uvas Montepulciano cultivadas na região de Abruzzo, na costa adriática italiana. Área que abrange todos os 120 quilômetros da costa de Abruzzo (até a fronteira com Molise no sul e Marche no norte) e se espalha para o interior por cerca de 32 quilômetros.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

violeta profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas do bosque maduras, ameixas, especiarias doces (cravo-da-índia, noz-moscada), nuances de especiarias picantes com toques de cedro, baunilha e piso florestal



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

suculento e encorpado em boca; apresenta taninos estruturados e uma acidez equilibrada; o final de boa remete aos descritores de frutos do bosque, cedro e piso florestal



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

burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspas de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio