

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	San Marzano Miluna Puglia Rosso 2018
<b>Vinícola</b>	San Marzano
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	45% Malvasia Nera, 45% Negroamaro e 10% Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A cálida região da **Puglia**, situada no “salto da bota”, é considerada um dos berços da enologia mundial. Os verões tórridos e secos são perfeitos para se obter uma elevada maturação de açúcar nas uvas. Já influência dos mares — Jônico ao sul e Adriático ao leste — garante noites frescas, o que estende o ciclo da videira, permitindo que os compostos fenólicos também se desenvolvam plenamente.

Para representar esse *terroir* em franca ascensão, escalamos um exemplar deliciosamente sedoso, uma porta de entrada de luxo para os tintos da região.

O **Miluna Rosso** é elaborado através de um blend entre variedades locais: Negroamaro e Malvasia Nera, plantadas nos solos típicos de *terra rossa*; uma pitada de Sangiovese (10%) fecha o conjunto. O vinho é obra da **Cantine San Marzano**, responsável, entre outros, pelo icônico Sessantanni.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras em profusão, com destaque para cereja e amora, seguidas de perto por uma nota especiada doce de noz-moscada e intenso floral de violeta

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

muito redondo, com as frutas vermelhas e negras em primeiro plano, uma nota herbácea de temperos frescos, como tomilho, taninos leves e polidos, gostosa acidez e final que remete a uma especiaria doce, como canela

### 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

bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios/duros em geral



### CULINÁRIA