

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Santagostino Baglio Sorìa 2012
<b>Vinícola</b>	Firriato
<b>Safra</b>	2012
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Sicília
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2020
<b>Decanter</b>	20 minutos
<b>Premiações</b>	3 biccheri (Gambero Rosso)   92 pontos (James Suckling)

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um Baglio Soria é o lar de um dos tesouros enológicos da vinícola Firriato, um sedimento inigualável, dividido entre partes iguais de Nero D'Avola e Syrah, que seduzem os enófilos do mundo inteiro com sua incrível estabilidade e equilíbrio.

Este safra de 2012 foi agraciado com os notáveis **"3 bicchieri"** - uma referência máxima do Gambero Rosso, que é o principal guia de vinhos da Itália. Também pegou 92 pontos na avaliação do crítico James Suckling.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutos cristalizados e secos, tais como figos, castanhas e nozes, em meio a especiarias como pimenta e cardamomo, mostrando ainda ervas frescas e um inusitado toque de casca de laranja

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

os taninos granulados e a bela acidez traçam os contornos de uma ótima estrutura, que conta ainda com uma paleta de sabores bastante complexa, onde estão presentes frutas de baga escura, notas de cacau e licor de cereja marasca

### 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



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

ótimo na companhia de pratos típicos da sua região de origem, como arancini ou uma pasta alla norma, também é ótima companhia para carnes vermelhas e embutidos