

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tacoli Asquini Pinot Nero 2024
Vinícola	Azienda Agricola Tacoli Asquini
Safra	2024
País	Itália
Região	Friuli-Venezia Giulia
Tipo	tinto
Castas	Pinot Nero
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Azienda Tacoli Asquini é uma propriedade familiar localizada em Cuccana di Bicinicco, cujas origens remontam a 1836. A história da família, porém, começou a ganhar notoriedade ainda antes, em 1758, quando o Conde Fabio Asquini ficou conhecido como o criador do Picolit, um raríssimo vinho de colheita tardia cuja produção permanece bastante limitada até os dias de hoje. Atualmente, a vinícola elabora este Pinot Nero exclusivamente com uvas de vinhedos próprios, cultivados sobre solos calcários. A colheita ocorre em setembro, quando o clima fresco e a expressiva amplitude térmica favorecem o amadurecimento ideal das uvas. A fermentação é conduzida lentamente, em baixas temperaturas, em tanques de aço inoxidável, e o vinho repousa por alguns meses antes do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas vermelhas frescas (como cereja silvestre, framboesa e morango) a notas de rosas, especiarias e uma leve nuance terrosa



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
entrega um conjunto extremamente equilibrado, com corpo médio, acidez vibrante e taninos finos que conferem textura sedosa; as notas frutadas reaparecem com nitidez ao longo da degustação, conduzindo a um final fresco, preciso e de ótima permanência



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
risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral