

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenuta Ulisse Amaranta Montepulciano d'Abruzzo 2020
Vinícola	Tenuta Ulisse
Safra	2020
País	Itália
Região	Abruzzo
SubRegião	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Tipo	tinto
Castas	100% Montepulciano
Teor Alcoólico	14%
Maturação	9 a 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2032
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	99 pts Luca Maroni 92 pts James Suckling Duplo Ouro - New Zealand Wine Show 2022

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Esta **safra 2020** repete o sucesso de suas antecessoras, cravando novamente **99 pontos no guia dos melhores vinhos italianos de Luca Maroni** (é o 7º ano consecutivo que o Amaranta atinge este feito). Além disso, também levou a **Dupla Medalha de Ouro no New Zealand Wine Show 2022** e alcançou **92 pontos por James Suckling**.

No *app Vivino*, o Amaranta realmente impressiona! Sua média geral é de absurdos 4.3 em mais de 32 mil avaliações! Para esta **safra 2020**, já são mais de 1200 classificações que resultam em uma **excelente média 4.2**.

O Amaranta é um **Montepulciano d'Abruzzo** elaborado pela ótima **Tenuta Ulisse**, uma vinícola familiar liderada pelos irmãos **Antonio e Luigi Ulisse**, sendo uma das responsáveis pelo renascimento enológico de Abruzzo.

Suas uvas provêm de um "cru" de **vinhas muito antigas**, situadas na área de **Crecchio**, a uma pequena distância do **mar Adriático**. O clima é quente e seco, com grande amplitude térmica, o que favorece o desenvolvimento de grãos com excelente maturação fenólica.

As uvas foram **colhidas manualmente em dois estágios**, para melhor equilíbrio do produto final. O vinho foi fermentado em temperatura controlada e a maturação ocorreu em **barricas francesas e**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como a framboesa, a cereja e a ameixa, entrelaçadas a notas de especiarias doces, chocolate meio amargo, couro e folhas secas, finalizando com gostosos toques defumados, minerais e delicadas nuances florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente, gordo e untuoso, com ótimo corpo e uma estrutura impecável, construída pelo extraordinário equilíbrio entre taninos finos e maduros e uma acidez ampla e muito salivante. O perfil de sabor comprova a ótima carga de fruta e demais descritores, tendo um final de boca muito longo e prazeroso

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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

americanas de primeiro uso por um período entre 9 e 12 meses.