

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Terre Avare Negroamaro del Salento IGT 2016
Vinícola	Minini
Safra	2016
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	100% Negroamaro
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2024
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Recentemente, em um evento local de degustação de vinhos, o Terre Avare Negroamaro del Salento foi considerado o "vinho da noite".

Dentre os 130 rótulos disponíveis, 82 eram tintos, um número bem significativo de "opponentes".

Realmente um vinho que tem o poder de agradar o paladar de praticamente qualquer enófilo. Outro fato que podemos destacar é a sua percepção de valor - ele apresenta uma qualidade muito superior que outros vinhos na sua faixa de preço!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi escuro, intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras maduras e quase em compota, especiarias doces, cacau, chocolate amargo e uma leve nota de pimenta preta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sedutor, com bom corpo, taninos macios e aveludados e acidez na medida certa. Sabores de frutas negras maduras, baunilha e um leve toque terroso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

lasanha a bolonhesa, galinha descabelada, risoto de abóbora, penne caprese e pizzas em geral