

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torre Zambra Villamagna 2015
Vinícola	Cantina Torre Zambra
Safra	2015
País	Itália
Região	DOC Villamagna
Tipo	tinto
Castas	100% Montepulciano D'Abruzzo
Teor Alcoólico	15%
Maturação	6 meses em tanques de cimento, mais 10 meses em barris de 550 litros de carvalho francês (50% novos, 50% de segundo e terceiro usos)
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	90 James Suckling Gold Medal - Mundus Vini 4.1 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se você acompanha a VinumDay há algum tempo, sabe que adoro escrever sobre vinhos italianos. Não escondo minha preferência pelos vinhos do Norte (por essa razão hoje o tema não é o *Preferidos do Sommelier*), mas isto não significa que as outras regiões não me encantem.

Quando peguei a garrafa deste vinho na mão pensei: "Villamagna... não lembro dessa denominação". Logo falei para meu colega Mauricio: "esse aqui é comigo!"

Denominazione di Origine Controllata Villamagna: oficialmente lançada em 30 de novembro de 2011, a denominação é uma das diversas criadas na Itália antes que o país cedesse o controle da questão à União Europeia. Localizada entre as comunas de Tollo e Chieti, dentro da grande área da denominação Montepulciano D'Abruzzo, o que faz com que as denominações tenham muito em comum. A DOC Villamagna tem 85 hectares e é considerada um **CRU** da Montepulciano D'Abruzzo! Antes de sua criação, esta era considerada uma das melhores áreas, com forte influência marítima, devido sua grande proximidade do mar Adriático, os vinhedos estão em um local montanhoso caracterizado por colinas ensolaradas de ótima exposição sul.

A Cantina Torre Zambra é uma das mais tradicionais vinícolas da região de Abruzzo, fundada por Laurentino De Cerchio em 1961. Atualmente a empresa é comandada pela terceira geração da família – o neto de Laurentino, Federico De Cerchio, cujo objetivo é continuar o trabalho começado por seu avô, sempre buscando o **estilo tradicional de vinificação com as castas nativas da região**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras em compota (ameixa em destaque) são envoltas por notas de boa tipicidade varietal – especiarias doces, cacau, café, tabaco e delicados toques florais de violetas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

estrutura rica que traz taninos carnudos escoltados por uma acidez viva e salivante, em um conjunto extremamente gastronômico. O perfil de sabor mostra as frutas negras mais aparentes (mirtilo, amora e groselha) e são completadas por toques mentolados, de especiarias e defumados

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

O Torre Zambra Villamagna 2015 é um varietal de Montepulciano D’Abruzzo meticulosamente vinificado: antes da fermentação alcoólica, que ocorre em tanques de aço inox com temperatura controlada, as uvas sofrem uma **longa maceração pelicular de 45 dias!** Depois o vinho vai para tanques de cimento onde realiza a FML espontânea e um estágio de 6 meses. Então é colocado em **barris de 550 litros de carvalho francês, metade novos e metade de segundo e terceiro usos**, onde amadurece por 10 meses. Enfim é engarrafado e descansa em cave por mais 6 meses antes de ser liberado para o mercado.

DESCRIÇÃO carnes grelhadas, porchetta, carnes de caça ao forno com vegetais, stinco de cordeiro ao vinho e polenta, ravioli de pato, tagine de cordeiro, charcutaria e queijos