

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Trovati Nero d'Avola Sicília 2020
Vinícola	Trovati
Safra	2020
País	Itália
Região	Sicília
Tipo	tinto
Castas	Nero d'Avola
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No italiano, *Trovati* significa encontrado. A marca foi idealizada pelo grupo Mezzacorona, com o propósito de representar uma gama de vinhos com excelente relação preço-qualidade, originada em alguns dos *terroirs* mais importantes da Itália.

A Nero d'Avola é uma casta emblemática da Sicília. Cultivada há séculos, é conhecida por originar tintos intensos, que oferecem uma paleta de aromas e sabores muitas vezes comparáveis a Syrah. De perfil bem versátil, é utilizada tanto em vinhos jovens e frutados, como em exemplares sofisticados e longevos. Símbolo do excelente potencial da maior ilha do mediterrâneo, seus variedades são protegidos pelas regras da DOC Sicília.

Elaborado com uvas de vinhedos próprios da Mezzacorona em Acate, na porção sul da ilha (reconhecida como a melhor área para a variedade), este exemplar conta com uma maturação de 6 meses em barricas de carvalho francês, agregando complexidade ao resultado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras, como amora, jabuticaba e cereja, aliadas a especiarias doces, principalmente canela e anis estrelado, e também uma instigante nota mineral de giz

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, tem um ótimo corpo, taninos bem polidos, alinhados com uma acidez franca e profunda expressão das frutas; é um vinho que se estende no palato, provocando um instantâneo desejo pelo próximo gole

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

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA