

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Uggiano Brunello di Montalcino Riserva 2004
<b>Vinícola</b>	Azienda Uggiano
<b>Safra</b>	2004
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Brunello di Montalcino DOCG
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Sangiovese Grosso
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	48 meses em barris de carvalho da Eslavônia
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2029
<b>Decanter</b>	entre 90 e 180 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Do enófilo iniciante ao experiente profissional, grandes nomes do mundo do vinho sempre estão em evidência. Inegavelmente, quando é falado sobre vinhos italianos, a palavra **Brunello** é uma das preferidas.

A *Denominazione di Origine Controllata e Garantita Brunello di Montalcino* é uma das principais denominações italianas e, sem dúvida, do mundo!

Assim como em qualquer outra região vitivinícola de nosso planeta, o terroir influencia diretamente no estilo e tipicidade de um vinho, porém a qualidade é diretamente ligada ao produtor. Quando falamos da DOCG Brunello di Montalcino, logo nos lembramos de grandes nomes, como Biondi Santi, Castello Banfi ou Frescobaldi, mas existem diversos outros produtores que vêm se destacando, como a Azienda Uggiano.

A empresa se auto define como *“a beleza e a tradição da Toscana, combinada com a paixão, o rigor e a atenção no processo produtivo: esta é a Azienda Uggiano.”*

A Oferta da Semana da VinumDay, além de trazer este vinho elaborado dentro das normas da DOCG, também traz dois fatores superlativos: 1) é fruto da **safra 2004**, considerada excepcional – **uma das melhores deste século para a denominação**; 2) trata-se de um Brunello di Montalcino **Riserva** – isto significa que o tempo de amadurecimento é mais longo – O Uggiano Brunello di Montalcino Riserva 2004 amadureceu por **longos 48 meses em barris de carvalho da Eslavônia**, e somente pode ser disponibilizado no mercado 6 anos após sua safra, desta maneira este vinho foi colocado à venda em

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

granada profundo, intenso e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (groselha, cereja, blueberry e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), cacau, tabaco, sous bois, couro, pimenta preta e notas defumadas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

muito equilibrado e estruturado, com taninos firmes e maduros em fina sintonia com uma acidez salivante e bem dosada. O perfil de sabor traz frutas negras maduras, tabaco, couro, cedro, especiarias doces e toques balsâmicos, minerais e amadeirados

### 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

bistecca alla fiorentina, rabada com risoto ao pecorino, paleta de javali com compota de mirtilos, ossobuco braseado com polenta, lasagna alla bolognese, charcutaria e queijos maturados com parmesão e grana padano



CULINÁRIA

janeiro de 2010. Vale lembrar geralmente que os “riserva” somente são produzidos em safras nota 10.