

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Valmarino Sangiovese 2019
<b>Vinícola</b>	Valmarino
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Pinto Bandeira (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	14 meses em barricas de carvalho americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2029
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Valmarino é uma vinícola boutique e familiar, capitaneada pelo enólogo Marco Antonio Salton, localizada no pequeno município de Pinto Bandeira, onde cultiva atualmente 21 hectares de vinhedos. Além do terroir abençoado para vinhos tranquilos, a área de cerca de 81 quilômetros quadrados delimitada pela Indicação de Procedência Pinto Bandeira é considerada por muitos como a melhor para a elaboração de espumantes do Brasil.

A variedade Sangiovese é proveniente da Toscana, famigerada região italiana que é lar de vinhos icônicos, como os Chianti e os aclamados Brunello di Montalcino. Segundo Marco, foi em 2005 que, ao visitar a Toscana, ele se encantou com a casta e decidiu cultivá-la e vinificá-la. E não é que a Sangiovese conseguiu apresentar bom resultado em solo gaúcho?!

O Valmarino Sangiovese chega à safra 2019 já consolidado como um dos melhores exemplares do estilo do Brasil. É vinificado por Marco de forma tradicional, em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas, porém com mínima intervenção humana possível. Após a malolática espontânea, o vinho amadurece por 14 meses em barricas de carvalho americano de segundo e terceiro usos, então é engarrafado com mínima filtração. São míseras 7.083 garrafas produzidas e numeradas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa  alta

### EVOLUÇÃO

primário  terciário

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, especiarias doces (baunilha, canela e alcaçuz), couro, tabaco, toques de ervas e tostados



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa  alta

### DOÇURA

seco  doce

### ACIDEZ

baixa  alta

### TANINO

baixa  alta

### CORPO

leve  encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta  longa


### DESCRIÇÃO

boa intensidade e volume, com taninos presentes e maduros em perfeito equilíbrio com uma acidez salivante e muito gastronômica

### 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

### DESCRIÇÃO

burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspas de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio