

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Valpanera Alma Rosso Riserva 2021
Vinícola	Valpanera
Safra	2021
País	Itália
Região	Friuli-Venezia Giulia
SubRegião	Friuli Aquileia DOC
Tipo	tinto
Castas	Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2036
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	95 pts Luca Maroni

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É na pequena comuna de Fiumicello Villa Vicentina que a vinícola Valpanera está localizada, a poucos quilômetros da famigerada Aquileia.

Aquileia foi fundada em 181 a.C. e consagrou-se como uma das maiores e mais ricas cidades do início do Império Romano, prosperando por séculos. Foi apenas em 452 que Átila, o Huno, conquistou a região. Atualmente a cidade abriga a Área Arqueológica e a Basílica Patriarcal, declaradas em 1998 como Patrimônio Mundial da UNESCO. O local é famoso pelas ruínas intactas de uma das maiores cidades do Império Romano e impressionantes mosaicos paleocristãos do século IV.

O respeito ao legado e às tradições são tão grandes que a vinícola escreveu um Manifesto: “Nós acreditamos que o vinho é uma jornada pela história, pela cultura e pela paixão. Cada garrafa encapsula uma herança de conhecimento artesanal, uma conexão com o terroir e um compromisso com a excelência. Nós selecionamos meticulosamente cada cacho e, ao utilizar as mais modernas tecnologias, nós asseguramos que cada gole reflita nossa devoção à qualidade. Nós somos os guardiões de uma tradição vinícola consagrada pelo tempo, mas estamos sempre olhando para o futuro, inovando para elevar a qualidade e a sustentabilidade de nossos vinhos. Nossa filosofia é baseada no respeito à natureza. Trabalhamos em harmonia com o meio ambiente, adotando práticas sustentáveis que protegem nossas paisagens vinícolas em benefício das próximas gerações. Cada taça com vinhos da Valpanera é um convite para descobrir nossa história, compartilhar nossa paixão e celebrar a vida.”

Atualmente a Valparena é gerida por uma equipe jovem, incluindo o enólogo Nicola Biasi, eleito em 2020 como o “Melhor Enólogo Jovem da Itália”. Nicola, nativo da

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO vermelho rubi intenso, profundo e brilhante
	INTENSIDADE baixa alta EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise olfativa	DESCRIÇÃO frutas negras maduras, como a ameixa e o mirtilo, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), pimenta-vermelha e ervas de quintal, finalizando com delicadas nuances florais e de eucalipto, e um gostoso toque defumado e amadeirado
	INTENSIDADE baixa alta DOÇURA seco doce ACIDEZ baixa alta TANINO baixa alta CORPO leve encorpado PERSISTÊNCIA curta longa
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO amplo e envolvente, com taninos firmes e maduros, muito bem equilibrados por uma acidez franca e gastronômica. O perfil de sabor comprova os descritores aromáticos e o final de boa é agradável e de grande persistência
	CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada
 CULINÁRIA	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 ossobuco alla milanese, ensopado de carne, bracirole alla messinese, queijos pecorino e grana padano, charcuteria, como soppressata, ragù alla napoletana

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

ossobuco alla milanese, ensopado de carne, bracirole alla messinese, queijos pecorino e grana padano, charcuteria, como soppressata, ragù alla napoletana

região, agregou à vinícola conhecimento adquirido em suas passagens em vinícolas na Austrália e na França, onde atuou na mítica Borgonha.

 Para a elaboração do Valpanera Alma Rosso Riserva, Nicola utiliza três variedades: a nativa Refosco dal Pedunculo Rosso, oriunda do pequeno vinhedo San Martino (menos de 1 hectare), e as internacionais Cabernet Sauvignon e Merlot, cultivadas nos vinhedos de Villa Vicentina. Todos os vinhedos da empresa estão dentro da denominação Friuli Aquileia DOC, que devido sua proximidade ao oceano, beneficia-se de brisas marítimas.