

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vinosia Neromora Aglianico 2019
<b>Vinícola</b>	Vinosia
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Campania
<b>SubRegião</b>	Irpinia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Aglianico
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2030
<b>Decanter</b>	45-60 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Campania é uma das maiores e mais populosas regiões do sul da Itália. Nápoles, sua capital, é a terceira cidade maior cidade do país, ficando demograficamente atrás apenas de Roma e Milão! Sua bagagem cultural e gastronômica é imensa, assim como na área enológica que, coincidentemente, também remete ao número três, pois sua casta referência, a Aglianico, é considerada a terceira principal uva italiana, ficando atrás das icônicas Nebbiolo e Sangiovese. A Aglianico pode resultar em grandes vinhos! Tanto que é considerada a "Nebbiolo do Sul". Sua origem ainda é incerta: especula-se que ela tenha sido trazida para a Itália pelos gregos, e que significaria helênico (relativo à Grécia), porém sem provas concretas. Segundo o Wine Grapes de Jancis Robinson, uma análise de DNA realizada em 2003 não identificou nenhuma relação com as uvas modernas gregas, fazendo com que a melhor teoria seja de que ela seria realmente uma antiga variedade autóctone italiana, suportando a hipótese de que o Falerno – o vinho mais importante e famoso do Império Romano, seria elaborado com ela. É na região da Campania, cujos solos são predominantemente de composição vulcânica, com forte presença de enxofre, que a Aglianico alcança seu maior potencial, principalmente na D.O.C.G. Taurasi. Porém, podemos encontrar magníficos exemplares em outras denominações, justamente o que a VinumDay traz hoje: um delicioso Aglianico proveniente da Irpinia D.O.C. Criada em 2005, a Denominazione di Origine Controllata Irpinia está localizada no nordeste da província de Avellino, a cerca de 60km de Nápoles. A principal e mais plantada variedade é a Aglianico e, a área ainda abriga três, das quatro D.O.C.G.s de toda Campania, dentre elas a famigerada Taurasi. Irpinia, que em latim significa "terra dos lobos", é uma região antiga, onde o tempo ainda passa devagar nas aldeias medievais com paisagens cinematográficas, e a história do homem e do vinho anda lado a lado. A

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

aroma de frutas negras, como a amora, escotado por notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), couro, café e toques florais e levemente defumados e minerais

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

envolvente e harmonioso, com taninos firmes e secantes bem alinhados a uma acidez ampla e muito salivante

### 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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



### CULINÁRIA

Vinosia é uma vinícola idealizada por Luciano Ercolino fundada em 2004 focada na elaboração de vinhos de alta gama. Localizada nos arredores da minúscula comuna de Paternopoli (a menos de 20 minutos de carro da vila medieval de Taurasi), a empresa cultiva de forma sustentável vinhedos que chegam a 650 metros de altitude, com as tradicionais castas da região, como as brancas Greco e Fiano, e a tinta tradicionalíssima Aglianico.

O Vinosia Neromora é um varietal de uma Aglianico colhida à mão e criteriosamente vinificada dentro das normas da D.O.C. Irpinia, com 8 meses de amadurecimento em barricas de carvalho francês. Seu nome é derivado do principal aroma encontrado, de amoras negras (nero mora). Esta safra 2019 conta com ótimos 92 pontos por James Suckling!