VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vivalti Sangiovese 2017
Vinícola	Vivalti Vinícola
Safra	2017
País	Brasil
Região	São Joaquim (Serra Catarinense)
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	30-45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: mostra o caráter sanguíneo da Sangiovese, escoltado por notas de cerejas vermelhas, coco e baunilha

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: mostra a acidez vibrante e os taninos carnudos, típicos da variedade; tem corpo médio, sabores muito agradáveis de frutas frescas, como cereja e framboesa, que aparecem envoltas nas notas tostadas do carvalho

CULINÁRIA

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