

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Zanrosso Reserva Ancellotta 2022
<b>Vinícola</b>	Vinícola Ernesto Zanrosso
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Ancellotta
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Brasil é uma das grandes referências mundiais quando falamos em vinhos de Ancellotta.

Isso mesmo! Ao lado de Itália e Argentina, nosso país é um dos principais produtores da uva, que encontrou aqui um terreno hábil para se expressar como pouco se vê no mundo.

Nativa da região de Emilia-Romagna, na Itália, a Ancellotta sempre foi famosa pela cor intensa, estrutura marcante e alto potencial fenólico, muito usada para dar força e profundidade a *blends*. Mas foi na década de 1990 que ela desembarcou no Brasil, em vinhedos experimentais — e não demorou muito para provar que havia chegado para ficar.

Aqui, ela se adaptou tão bem que foi além: ganhou vida em vinhos varietais. E isso é, sem dúvida, um dos grandes diferenciais da Ancellotta brasileira.

Quer um exemplo? O sensacional Zanrosso Reserva Ancellotta 2022, da tradicional Vinícola Zanrosso, fundada em 1914, em Caxias do Sul, na Serra Gaúcha, pelo imigrante italiano Ernesto Zanrosso e seus filhos. Um rótulo que traduz, com autenticidade, toda a personalidade dessa uva por aqui.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

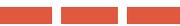
#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

rutas negras maduras — como ameixa e amora — se destacam, acompanhadas de toques de ervas frescas, como menta, além de um leve perfume de especiarias doces

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

entrega uma acidez vibrante, taninos sedosos, corpo generoso e uma persistência de sabores que convida sempre ao próximo gole

#### 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** tortellini ao brodo, spaghetti à bolognesa, massas de recheios diversos como abóbora e frango com espinafre, lasanha ao molho vermelho, tábua de frios como salame, presunto curado e mortadela, queijos duros como parmesão, aceto balsâmico