

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Possamai Ariano Pinot Noir 2022
Vinícola	Casa Possamai
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

*“Os nativos de Áries são corajosos, empreendedores, destemidos, criativos, sinceros, porém, só fazem o que querem. Desde a primeira vinificação de Pinot Noir, noto que o vinho tem muitas características de ariano. Por mais que tentemos conduzir a fermentação, o vinho tem personalidade própria, só se mostra quando ele quer!” – Patricia Possamai*

A **Casa Possamai** é uma **vinícola boutique e familiar** que produz vinhos em **escala humana**, isto é, em limitadíssimos lotes. Apesar de elaborar vinhos tradicionais (leia-se *com* intervenção) a empresa segue uma **filosofia purista, de mínima intervenção possível**, com fermentações espontâneas e praticamente sem utilização de insumos enológicos, sempre visando que seus vinhos possam **expressar solo e clima com total liberdade**.

Em seu **Ariano Pinot Noir 2022**, a competente enóloga **Patricia Possamai**, em posse de **perfeitas uvas colhidas à mão** em vinhedos cultivados no **Vale do Rio das Antas, em Bento Gonçalves – Serra Gaúcha**, realizou uma **vinificação natural**, com **fermentação espontânea** com **leveduras selvagens**, sem qualquer adição de sulfitos ou filtração.

Na taça, temos um **Pinot Noir singelo, que expressa sua mais pura essência!**

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas, em especial cereja, morango e framboesa, com toques de rosas-vermelhas, especiarias, como noz-moscada, e terra molhada

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

### DESCRIÇÃO

um vinho que lembra muito o perfil Borgonha, onde suculentas frutas vermelhas estão integradas a um conjunto de ótima estrutura, taninos sedosos e acidez vibrante; está muito equilibrado, com uma boa amplitude de sabores, destacam chão de bosque no fim de boca

### 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

peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos



### CULINÁRIA