

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Criserà Nerone di Calabria 2011
<b>Vinícola</b>	Casa Vinicola Criserà
<b>Safra</b>	2011
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Calábria
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	70% Nerello Calabrese e 30% Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	fermentação e envelhecimento em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2021
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Vinicola Criserà foi fundada no final dos anos 1800. Possui uma longa tradição familiar de amor e dedicação à sua terra, ao culto à vinha e ao vinho. Hoje trazemos para você em nossa Quinta Premium este vinhaço produzido com uvas selecionadas e colhidas tardiamente das colinas calabresas (em torno de 700m de altitude) - o Criserà Nerone di Calabria é elaborado com 70% da autóctone Nerello Calabrese e 30% da tradicional Sangiovese. Teve tanto sua fermentação alcoólica quanto seu amadurecimento em barricas de carvalho. Traz na análise olfativa frutas secas e cristalizadas (com destaque para o figo), especiarias doces como canela e baunilha, caramelo, e um fundo de tabaco. Em boca temos um vinho extremamente intenso, gordo e equilibrado, com taninos mastigáveis, boa profundidade de sabor, mostrando ameixas em compota, notas amadeiradas, chocolate amargo, camadas bem conectadas por um fundo tostado. Harmonização perfeita para pratos típicos da culinária calabresa, como berinjela gratinada, pizzas e massas - todos acompanhados da tradicional pimenta vermelha (peperoncino) e da carne de porco.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi intenso, brilhante e profundo

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas secas e cristalizadas (com destaque para o figo), especiarias doces como canela e baunilha, caramelo, e um fundo de tabaco

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

taninos mastigáveis, boa profundidade de sabor, ameixas em compota, notas amadeiradas, chocolate amargo, camadas bem conectadas por um fundo tostado

### 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



## CULINÁRIA