

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Federici Roma Rosso Collezione Oro 2021
<b>Vinícola</b>	Vini Federici
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Lazio
<b>SubRegião</b>	Roma DOC
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	65% Montepulciano, 30% Cesanese e 5% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	6 meses em tonneaux novos de carvalho de 500 L com batonnage semanal
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2033
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	99 pts Luca Maroni   Ouro - Berlin Wine Trophy

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Uma deslumbrante essência de fruta escura, tingida com tons de violeta intenso, transmite uma riqueza de aroma incomparável. Estamos diante de um vinho que atinge o pináculo em termos de textura densa, suavidade aveludada e clareza olfativa. A concentração do sabor e aroma é excepcionalmente rica, fazendo com que cada gota revele uma complexidade pastosa e envolvente. A doçura lembra a polpa da amora, realçada com notas balsâmicas e acentuada pela suavidade untuosa oferecida pela maturação em carvalho. Imaculado como fruta fresca, o vinho magnifica brilhantemente a maciez frutada em uma combinação soberba. A execução enológica é de tal precisão que o sol parece brilhar sobre a cristalina pureza de seu aroma. Sem dúvida, um dos mais excelentes vinhos tintos do ano e um destaque na sua região de origem. Bravo!" – **Luca Maroni**

A descrição acima e os **monstruosos 99 pontos de Luca Maroni** já seriam suficientes para uma apresentação rápida do fantástico **Federici Roma Rosso Collezione Ouro 2021!** Porém, para garantir que você está realizando um **excelente negócio** ao adquiri-lo, a **curadoria VinumDay** também tem alguns pontos a considerar. Confira abaixo:

Os vinhos de **Lazio** são raros aqui no Brasil! Isto se deve, principalmente, pela região sediar a magnífica cidade de Roma, a capital da Itália, cuja população se encarrega de consumir quase toda a produção das denominações da área.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras, principalmente maduras, como a ameixa e a cereja, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz) e de chocolate amargo, finalizando com toques balsâmicos e defumados

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

harmonioso, consegue equilibrar potência e elegância, mostrando taninos aveludados e maduros, muito bem alinhados a uma acidez correta e salivante. O perfil aromático se comprova no palato e o final de boca é extremamente longo e prazeroso

### 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

A **Denominazione di Origine Controllata Roma** é uma denominação relativamente nova, criada em 2011 para assegurar e qualificar diversos vinhos oriundos da área, com destaque para os brancos baseados na Malvasia del Lazio e para os tintos baseados em **Montepulciano**.

O **Federici Roma Rosso Collezione Oro** é elaborado pela vinícola familiar **Tenuta Federici**, com uvas provenientes da comuna de **Zagarolo**, a cerca de 350 metros de altitude. O clima é tipicamente mediterrâneo, com invernos amenos e precipitações moderadas, com verões quentes e ventosos. O solo é de origem vulcânica, predominantemente tufáceo.

Trata-se de um blend onde a **Montepulciano domina com 65%** e é completada com uma **pequena parcela de 5% de Merlot** e **30% de Cesanese**, que é considerada a **uva mais distinta da província de Lazio**. As uvas são vinificadas separadamente em tanques de aço inox com temperatura controlada, leveduras selecionadas e remontagens diárias. Após a malolática espontânea, o corte é realizado e o vinho é inserido em **tonneaux novos de carvalho de 500 litros, onde amadurece por 6 meses com bâtonnages semanais**.

Além do **contundente crivo de Luca Maroni**, o **Federici Roma Rosso Collezione Oro 2021** também levou a **Medalha de Ouro no Berliner Wine Trophy 2023** e, claro, é **altamente recomendado pela curadoria VinumDay!**