VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Fontanafredda Langhe Nebbiolo 2023 |
| **Vinícola** | Fontanafredda |
| **Safra** | 2023 |
| **País** | Itália |
| **Região** | Piemonte |
| **SubRegião** | Langhe |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Nebbiolo |
| **Teor Alcoólico** | 13,5% |
| **Maturação** | alguns meses em barris de carvalho e de 2 a 3 meses em garrafa |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18 °C |
| **Guarda** | 2033 |
| **Decanter** | 45 minutos |
| **Premiações** | 90 pts The Wine Front \| 90 pts Bacchus Magazine |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: aromas de cereja ácida, pétalas de rosa e um leve toque de alcaçuz, com notas de pimenta-branca e uma sutil mineralidade

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: mostra taninos finos e aveludados, com a acidez vibrante da Nebbiolo. Frutos vermelhos crocantes aparecem, seguidos por raspas de laranja e uma boa dose de especiarias no fim de boca

### 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