

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Podere Le Ripi Cielo d'Ulisse Brunello di Montalcino 2017
Vinícola	Podere Le Ripi
Safra	2017
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês e 20 meses em tanques de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	96 pts Wine Enthusiast 95 pts Falstaff 93 pts Wine Advocate 92 pts Vinous Media

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Podere Le Ripi é uma pequena vinícola biodinâmica de Montalcino. Com uma equipe cuja idade média é de 28 anos, não possui enólogos consultores, atuando como incubadora de jovens talentos da enologia italiana.

Seus vinhos são elaborados na zona leste e oeste de Montalcino. Cielo d'Ulisse provém da porção oeste, área de solo rico em xisto e calcário, onde a altitude é de 150 metros, e as vinhas recebem o sol da tarde. São mantidas 4800 plantas por hectare.

Fruto da excelente safra 2017, este exemplar foi vinificado em grandes toneis que permaneceram abertos durante 40 dias, sendo a fermentação com leveduras indígenas. O envelhecimento foi de 24 meses em barricas de carvalho francês e outros 20 em tanques de cimento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

complexo e envolvente, abre com aromas de cerejas maduras, amoras e ameixas negras, escotados por ervas secas, tabaco e múltiplas especiarias, como pimenta-preta, cravo e cardamomo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado e estruturado, com taninos firmes e sedosos; a acidez está no ponto certo e os sabores intensos são de frutas vermelhas e escuras, como cereja, amora e ameixa, complementados por notas de especiarias

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

bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola