VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenuta Ulisse Amaranta 2017
Vinícola	Tenuta Ulisse
Safra	2017
País	Itália
Região	Terre di Chieti (Abruzzo)
Tipo	tinto
Castas	100% Montepulciano D'Abruzzo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	99 pontos Luca Maroni | Melhor Vinho Italiano de 2019

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este Montepulciano D'Abruzzo é o ícone da Tenuta Ulisse, vinícola boutique que é considerada a grande responsável pelo renascimento enológico da região.

Suas uvas provêm de um "cru" de vinhas muito antigas, situadas na área de Lanciano, a uma pequena distância do mar Adriático. O clima é quente e seco, com grande amplitude térmica, o que favorece o desenvolvimento de uvas com excelente maturação fenólica.

As uvas são colhidas manualmente em dois estágios, para melhor equilíbrio do produto final. O vinho é fermentado em temperatura controlada e a maturação ocorre em barricas francesas de primeiro uso por um período de 12 meses.

Se você não quiser confiar no gosto particular do crítico, pode também levar em consideração as **2.206 avaliações no vivino para a safra em questão** , onde figura com a ótima nota de **4.2 estrelas** (em 5). Ou então confie nos sommeliers da VinumDay, que gostaram tanto que rechearam suas adegas pessoais com este tinto ;-)

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo com halos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: cerejas e framboesas maduras são escoltadas por densas notas florais e de especiarias doces (fava de baunilha, canela e alcaçuz), com o aporte de um toque de chocolate ao leite

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: intenso, suculento, sedoso e harmonioso; potente e ao mesmo tempo fresco, carnudo, porém aveludado, complexo e inexplicavelmente acessível; enfim, um vinho de adjetivos antônimos, que se complementam com perfeição

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: par perfeito para massas estruturadas à base de molho vermelho, como espaguete ao ragu de ossobuco ou lasanha à bolonhesa, mas também é ótima companhia para carnes (nós harmonizamos com um filé à parmigiana), polenta cremosa com molho, queijos duros e embutidos