

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinosia Taurasi Marziancale 2016
Vinícola	Vinosia
Safra	2016
País	Itália
Região	Campania
SubRegião	Taurasi
Tipo	tinto
Castas	Aglianico
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês + 24 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts James Suckling 93 pts Revista Adega 92 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Marziancale é um Taurasi clássico produzido pelo enólogo Luciano Ercolino, que em cada garrafa, visa fascinar seus apreciadores com a essência de Irpinia.

É elaborado com uma Aglianico oriunda de seu vinhedo próprio, na comuna de Luogosano, de onde as vinhas são cultivadas em densidade de 7000 plantas por hectare.

Após a fermentação com leveduras selecionadas e malolática completa, o vinho foi encaminhado para um estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês. Após engarrafado, também estagiou 24 meses nas caves subterrâneas da vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, com reflexos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas complexos que revelam frutas negras maduras, como amora, cereja e ameixa, seguidos por notas de especiarias como pimenta-preta, cravo, canela e alcaçuz, finalizando com toques de tabaco e couro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado e estruturado, com taninos firmes; sabores concentrados de frutas escuras compõem um perfil frutado e maduro, equilibrado por uma acidez vibrante; notas de especiarias, chão de floresta e chocolate amargo adicionam camadas de complexidade ao paladar

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

ossobuco alla milanese, ensopado de carne, bracirole alla messinese, queijos pecorino e grana padano, charcuteria, como soppressata, ragù alla napoletana



CULINÁRIA