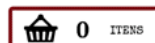




(/loja)



(/carts/5025-4d50f884-3913-4172-a66c-f4a918fd06c8)

Nero D'avola • Vinho

Colpasso Nero d'Avola

Enólogo Stefano Chioccioli

2014 • I.G.P. Terre Siciliane • Itália



Tipo



Corpo



Aromas e sabores

Uva(s): Nero D'avola

Harmonização: Cordeiro, Culinária alemã, Fondue, Massas e Queijos maturados

Ocasões: Noite Fria, Para Curiosos e Presentear Alguém

Envelhecimento: Pouco menos de um ano em tonéis de aço-inox.

Temperatura de Serviço: 18 °C

Graduação Alcoólica: 13,5 %

Volume: 750 ml

por R\$ 72,00



(https://lojavinhosdebicicleta.s3.amazonaws.com/image/xlarge_Colpasso-Nero-dAvola-Sicilia.png)

⊘ ESGOTADO

Associado do Clube
R\$64,80

(/clube)

Descrição detalhada

Apesar de ser uma produtora de vinhos da Itália, a The Wine People foi criada por pessoas com experiência global. Esse recente projeto nasceu no ano de 2009, quando Stefano Girelli (italiano), Philippe Marx (francês) e Peter Kosten (holandês) decidiram se juntar e criar uma vinícola com olhar moderno sobre a enologia italiana. Para abrilhantar o time, eles chamaram Stefano Chioccioli, atual enólogo-chefe da The Wine People. Ele é um profissional bastante conhecido na Itália, que já trabalhou em produtoras grandes e pequenas, em praticamente todas as regiões vitivinícolas mais importantes do país. Chioccioli também foi responsável por vindimas

na França e na Hungria, fazendo com que sua visão de enólogo se tornasse ainda mais completa. Em seu currículo existem mais de 70 rótulos que receberam o título “Tre Bicchieri”, premiação máxima do principal guia de vinhos italianos, e alguns de seus vinhos também receberam os tão desejados 100 pontos da revista Wine Spectator e do crítico norte-americano Robert Parker.

Alguns dos principais vinhedos da The Wine People são cultivados na ilha da Sicília, localizada no extremo sul do país. Um dos rótulos criados ali é o Colpasso Nero d'Avola, cujas uvas foram escolhidas a dedo em um vinhedo da cidade de Santa Margherita di Belice. Para que a acidez fosse preservada, o enólogo decidiu que esses frutos fossem colhidos no final de setembro, aproximadamente 25 dias antes do período tradicional de colheita na Sicília. No entanto, para evitar que as uvas fossem vinificadas ainda muito “verdes”, ele utilizou a técnica milenar de passificação (“appassimento” em italiano), no qual os frutos continuam secando e maturando (perdendo água e concentrando aromas e açúcares) em bandejas metálicas especiais, fora da vinha. Esse processo é o mesmo utilizado no famoso Amarone, um dos mais caros e importantes vinhos da Itália. Como a passificação já faz com que o vinho ganhe complexidade aromática e sabores intensos, o Colpasso Nero d'Avola amadureceu apenas em tonéis de aço-inox e não passou por barricas de carvalho.

Em taça, o vinho apresenta cor rubi intenso, o que já indica certa potência. Seus aromas são muito ricos, remetendo a fruta em compota, pimenta preta, cravo, além de notas de chocolate. Já no paladar o vinho demonstra muito sabor, com camadas frutadas que preenchem a boca. Sua acidez é ótima, seus taninos são macios e seu final é longo e aveludado. Ótimas combinações gastronômicas seriam paleta de cordeiro, lasanha bolonhesa, queijos maturados de sabor intenso ou steak tartare. A temperatura ideal de serviço é de 18°C.

Texto do Sommelier Rodrigo Ferraz - Direitos Reservados

<https://www.vinhosdebicicleta.com.br/products/colpasso-nero-d-avola>

Safra 2014. Jantar em 19/05/2017.