

SOBRE OS VINHOS QUE FORAM DEGUSTADOS NO EVENTO:

1- VINHO TINTO – ANCELLOTTA – VINÍCOLA CASA FONTANARI Uva colhida manualmente de um único vinhedo da família, a uva Ancellotta riquíssima em taninos, normalmente é utilizada para dar cor em outros vinhos neste caso está em seu formato varietal acrescido de 20 % de Merlot e passagem de 12 meses por barricas de carvalho francês resultando em um vinho intenso, encorpado, que gera sensação de boca cheia, tem uma longa permanência gustativa e retrogosto, mas ao mesmo tempo é macio e delicado, suave e agradável.

Visual: Vermelho rubi intenso.

Olfativa: Tem aromas que vão desde frutas vermelhas até especiarias como couro, cacau, raízes, sementes e terra. Aromas típicos desta variedade italiana de Ancellotta.

Gustativa: Intenso, encorpado, que gera sensação de boca cheia e tem uma longa permanência gustativa e retrogosto, mas ao mesmo tempo é macio e delicado, suave e agradável.

Harmoniza com alimentos gordurosos, como carne de cordeiro e queijos maturados.

Premiações:

Medalha de Ouro no concurso mundial de Bruxelas 2018

Eleito o melhor da Grande Prova Brasil de vinhos 2020

Foi indicado como um dos melhores vinhos pelo Guia Descorchados 2018

2- VINHO BRANCO, RARÍSSIMO TREBBIANO TOSCANO BÂTONNAGE – VINÍCOLA CASA FONTANARI Repousou 10 meses sobre as leveduras em barricas de Carvalho Francês. Ao longo desse período as leveduras foram agitadas duas vezes por semana. O resultado foi sensacional sendo o único no mundo no qual a uva Trebbiano passou por Bâtonnage. **Análise sensorial:**

Visual: Coloração amarelo palha com tons esverdeados. Vinho muito elegante feito para o nosso consumo.

Olfativa: Maçã, pera, pêssego, creme, baunilha, caramelo, marshmallows.

Gustativa: Grande complexidade, volume em boca, cremosidade e permanência gustativa.

Harmoniza com tudo que é levemente cremoso. Vai bem com risotos, massas com molhos branco, sushi, peixes. Evite molhos vermelhos.

3- ESPUMANTE BRUT SECO ROSÉ – VINÍCOLA SALTON

Elaborado com um blend das variedades Trebbiano, Pinot Noir e Chardonnay.

Bebida elegante e sofisticada, apresenta delicada coloração rosada brilhante, perlage fina, aromas frutados, de paladar cremoso e refrescante.

Apresenta aromas especialmente frutados, com destaque para notas de frutas vermelhas e cítricas.

Sabor em boca é fresco, cremoso e delicado.

Vinificação: Obtido o mosto, o mesmo é clarificado a baixas temperaturas para, na sequência, ser iniciada a primeira fermentação com a adição de leveduras selecionadas. Finalizado o processo fermentativo dos vinhos base, é efetuado o corte. A seguir, é iniciado o processo de tomada de espuma em autoclaves. Uma vez concluída a segunda fermentação, o espumante recebe o licor de expedição para logo ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

Harmoniza com canapés, saladas de folhas e queijos, culinária japonesa, peixes grelhados e risotos leves.

Premiações:

Abaixo, destacamos apenas algumas premiações, porém, esse espumante possui inúmeras premiações no Brasil e em diversos países num total de 14 medalhas de ouro, 10 medalhas de prata e 8 de bronze. Todas as premiações recebidas estão no site da Salton.

Ouro – Sélections Mondiales Des Vins – Quebec – 2023; Ouro – VinhoSub30 – Brasil – 2023; Ouro – Vinus – Argentina – 2023;

Ouro – Sommeliers Choice Awards – São Francisco, EUA – 2020 e 2023; Ouro – Challenger International du Vin – França – 2023; Prata – USA Wine Ratings – Estados Unidos – 2023; Prata – Mondial de Bruxelles – Agerola, Itália 2023; Prata – USA Wine Ratings – Estados Unidos – 2023; Bronze – Decanter World Wine Awards – Londres – 2023; Prata – The International Wine and Spirit Competition – Londres, Inglaterra – 2009; Prata – Selections Mondiales – Quebec, Canadá – 2009.

SOBRE O VINHO QUASEMODO OFERECIDO AOS INVESTIDORES DO PEER TO PEER

Um lote exclusivo Da trilogia Casa Fontanari e o Corcunda de Notre Dame, com apenas 2.050 garrafas numeradas, produto artesanal, premiado na Revista Adega, medalha de ouro na Wines Brasil Wores entre outras premiações.

Visual: Coloração Rubi.

Uvas: Cabernet Franc, Merlot e Ancellotta, porém, a uva Cabernet Franc predomina neste corte. A Merlot foi colocada para tornar este vinho mais palatável e fácil de beber, e a Ancellotta para melhorar a cor. Permaneceu em barricas de carvalho por 12 meses antes de ser engarrafado.

Notas de degustação: taninos suculentos que pinicam a ponta da língua de uma maneira inesquecível, que só de lembrar da vontade de abrir uma garrafa. Tem aroma de frutas vermelhas, amora e pitanga, baunilha.

Harmoniza bem com pratos mais gordurosos e intensos. Aves, carnes vermelhas, massas com molhos condimentados, queijos maduros.