



Principais Regiões e Sub-Regiões da Itália:

Região – Piemonte

Barolo DOCG

- **Solo** – Tortonianos (tonalidade azul) / Helvecianos (cor mais bege).
- **Castas** – Nebbiolo.
- **Características básicas** – Envelhecido por no mínimo 3 anos antes de ir para o mercado e os Riserva por 5 anos (porém ambos mantêm o tempo mínimo em madeira de 18 meses). Complexos aromas que incluem frutas vermelhas, rosas, alcaçuz e feno.
- **Preço** – Alto a Extremamente alto.

Barbaresco DOCG

- **Solo** – Mais calcários.
- **Castas** – Nebbiolo.
- **Características básicas** – Envelhecimento de 2 anos (ao menos um em barricas) e o reserva por 4 anos. Por causa do solo, acabam possuindo menos taninos. O clima ajuda as uvas a amadurecerem mais cedo, porém isso acarreta cascas mais finas. Sendo assim, os Barbarescos acabam por serem mais leves e menos tânicos que os Barolos. Notas de rosas ou violetas com notas de sabor de cereja, trufas, erva-doce e alcaçuz.
- **Preço** – Alto a Extremamente alto.

Região – Veneto

Valpolicella DOC

- **Solo** – Calcário e granítico.
- **Castas** – Corvina/ Rondinella/ Molinara.
- **Características básicas** – Segundo vinho tinto mais importante da Itália, atrás apenas do Chianti DOC. Ligeiro e frutado para ser bebido jovem. Melhores vinhas estão no Valpolicella Clássico DOC.
- **Preço** – Baixo a médio.

Amarone della Valpolicella DOCG

- **Solo** – Calcário e granítico.
- **Castas** – Corvina/ Rondinella/ Molinara.
- **Características básicas** – Feito com uvas Valpolicella que são secas por 4-5 meses para perder água e concentrar açúcares (perda entre 25% e 40% de volume). Os açúcares são completamente fermentados, fazendo um vinho seco que mantém a "ilusão de doçura". Mínimo de 2 anos de envelhecimento antes do lançamento. Muitos produtores esperam cinco anos antes do lançamento. Potencial de guarda de mais de 10 anos, alguns com





Visite - www.curtindovinhos.com

mais de 20 anos. Mínimo de 14% Vol. Normalmente, 15-16%. Encorpado, frutos secos, chocolate, rum escuro, couro, taninos firmes, acidez alta.

- **Preço** – Alto a Extremamente alto.

Recioto della Valpolicella DOCG

- **Solo** – Calcário e granítico.
- **Castas** – Corvina/ Rondinella/ Molinara.
- **Características básicas** – Vinho de sobremesa. Mesmo processo que as uvas para o Amarone, porém a fermentação é interrompida antes da conclusão para deixar açúcar residual no vinho. Extremamente concentrado, espetacularmente complexo. Frutos secos ricos, muitos taninos e acidez brilhante. 12% Vol.. Potencial de guarda entre 20-30 anos sob condições adequadas.
- **Preço** – Alto a Extremamente alto.

Soave

- **Solo** – Mais calcários.
- **Castas** – Garganega.
- **Características básicas** – Os sabores mais comuns de vinho Soave são Pêssego, melado, casca de limão, manjerona doce e nota sutil de salinidade. É, um vinho de corpo leve, seco, bem como Sauvignon Blanc ou Pinot Gris, mas muitas vezes um pouco mais untuoso. Os Soave mais baratos, muitas vezes, têm um final de boca de amêndoa amarga verde.
- **Preço** – Baixo a Médio.

Região – Toscana

Chianti DOCG

- **Solo** –.
- **Castas** – Sangiovese (com até 20% de outras castas).
- **Características básicas** – Vinho mais importante da Itália. De sabor harmônico, encorpado, levemente tânico, com aroma intenso, vinoso, com notas violeta.
- **Preço** – Médio a superior.

Chianti Clássico DOCG

- **Solo** –.
- **Castas** – Sangiovese (com até 20% de outras castas).

2



Blog: www.curtindovinhos.com

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: curtindovinhos@gmail.com



Visite - www.curtindovinhos.com

- **Características básicas** – Melhor qualidade que o Chianti DOC. Alguns produtores utilizam Botte de carvalho e outras barricas francesas. É seco, frutado tendendo ao longo do tempo para o veludo macio. Deve ser envelhecido durante pelo menos 11 meses. Para o reserva, requer um envelhecimento mínimo de 24 meses, dos quais pelo menos 3.
- **Preço** – Médio a superior.

Brunello di Montalcino DOCG

- **Solo** – Argila arreira e pedras.
- **Castas** – Sangiovese.
- **Características básicas** – Terroir híbrido marítimo-alpino único. Envelhecimento mínimo de 5 anos. Quando jovens são embalados com sabores de frutas e flores, incluindo cerejas, cranberry seco, morango silvestre, amora-preta, violetas, alcaçuz. Na boca exala notas terrosas de expresso e terra cultivada juntamente com taninos-amarrados. Ao envelhecer, frutas frescas para revelar notas mais doce de figos secos, cerejas cristalizadas, avelãs, e couro cozido pelo sol. Os taninos transformam-se em chocolates e a acidez é suculenta.
- **Preço** – Alto a Extremamente alto.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

- **Solo** –.
- **Castas** – Sangiovese (70%)/ Canaiolo Nero (10%–20%) / outras
- **Características básicas** – O vinho é envelhecido por 2 anos (pelo menos 1 ano em barricas de carvalho); três anos se for uma Riserva. O vinho não deve ser confundido com Montepulciano d'Abruzzo, um vinho tinto feito da uva Montepulciano na região de Abruzzo de centro-leste da Itália.
- **Preço** – Alto a Extremamente alto.

Referências Bibliográficas

- Chianti. Disponível em <<http://www.chianti.it/index.php>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Italia Wine Central. Disponível em <<http://italianwinecentral.com/denominations-region/>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Oxford Companion to Wine. Disponível em <<http://www.jancisrobinson.com/ocw>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Vinhos e Espirituosos – Compreendendo Estilo e Qualidade, WSET 3, 2012



Blog: www.curtindovinhos.com

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: curtindovinhos@gmail.com