

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Antinori Santa Cristina Le Maestrelle 2016
Vinícola	Cantine Santa Cristina - Marchese Antinori
Safra	2016
País	Itália
Região	IGT Toscana (Arezzo)
Tipo	tinto
Castas	60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	8 a 10 meses de barrica para 15% do vinho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este vinho que traz o **DNA da Marchesi Antinori**, uma das empresas mais famosas e históricas da Itália (responsável, entre outros, por vinhos como Solaia, Tignanello e Guado Al Tasso).

Através da sua propriedade **Santa Cristina**, localizada na comuna de Cortona, entrega aqui um blend entre 60% Sangiovese, 20% Merlot e 20% Syrah.

Sua primeira safra foi produzida em 1946 por Niccolo Antinori, e logo **tornou-se uma referência** para os conhecedores de vinho. Muito pela consistência safra após safra, mas também pelo compromisso inabalável do produtor com a qualidade deste tinto.

Na taça entrega um vinho expressivo e saboroso, de **custo-benefício invejável!** Rico em aromas, tem frutas negras abundantes, com destaque para as ameixas e mirtilos maduros, costuradas por notas de chocolate ao leite e especiarias doces como baunilha e alcaçuz.

Na boca temos um tinto com a maciez da Merlot, a picância da Syrah e o célebre caráter gastronômico da Sangiovese. Mostra taninos amáveis, acidez bem dosada e uma ótima persistência gustativa, apresentando sabores em sintonia com as notas aromáticas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras são abundantes, com destaque para as ameixas e mirtilos maduros, costuradas por notas de chocolate ao leite e especiarias doces como baunilha e alcaçuz

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

taninos amáveis, acidez bem dosada e uma ótima persistência gustativa, apresentando sabores em sintonia com as notas aromáticas

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 carnes grelhadas, carré de cordeiro ao forno com tagliatelle e manteiga trufada, ossobuco alla fiorentina, lasagna alla bolognese, charcutaria e queijos



CULINÁRIA