

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bertinga Sassi Chiusi 2018
Vinícola	Bertinga
Safra	2018
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese e Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho e tanques de concreto, além de outros 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	45 minutos
Premiações	92 pts James Suckling 91 pts Wine Advocate 91 pts Fine Wine Guide 90 pts Adrian van Velsen

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A jovem vinícola Bertinga desponta hoje como uma das boutiques mais promissoras da Toscana. Localizada em Gaiole in Chianti, no coração de Chianti Classico — uma das áreas mais prestigiadas para a elaboração de grandes tintos toscanos e supertoscanos — a propriedade reúne três importantes crus: Bertinga, Adine e Vertine. Embora tenha sido fundada recentemente, em 2015, a vinícola já construiu uma reputação sólida no mundo do vinho. O vinhedo Bertinga, em especial, é historicamente reconhecido na região: durante muitos anos pertenceu ao Castello di Ama e deu origem a vinhos marcados por grande finesse, profundidade e excelente potencial de guarda. Com uma filosofia totalmente voltada à expressão de terroir, a Bertinga produz quantidades limitadas de vinhos, sempre com uvas cultivadas integralmente na propriedade em manejo orgânico. São 16,4 hectares plantados com Sangiovese e Merlot. O trabalho preciso e altamente qualitativo rapidamente colocou a vinícola em evidência: a Bertinga foi eleita uma das 100 vinícolas italianas icônicas pela Forbes em 2025. Um de seus vinhos mais importantes é o Sassi Chiusi, que na safra 2018 foi elaborado com 85% Sangiovese e 15% Merlot, provenientes dos três vinhedos da propriedade — Bertinga, Adine e Vertine. A Sangiovese foi vinificada e amadurecida por 12 meses em tanques de concreto, enquanto a Merlot fermentou em tanques de aço inox e estagiou por 12 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input checked="" type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspas de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio