VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bramante Cosimi Brunello Di Montalcino 2020
Vinícola	Il Poggiolo
Safra	2020
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	24 meses em botti de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2038
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É na pequena comuna de Montalcino, no sudeste da Toscana, que a Sangiovese, a uva mais plantada da Itália, atinge seu ápice na D.O.C.G. Brunello di Montalcino. Uma das principais particularidades da denominação é ter o maior requerimento mínimo de amadurecimento para inserir um vinho no mercado do país: 4 anos, sendo pelo menos 24 meses em carvalho.

A Il Poggiolo é uma vinícola familiar fundada em 1971. Tudo começou quando Roberto Cosimi adquire a, então crua (desabitada, sem adega, sem vinhedos... sem nada), fazenda Il Poggiolo e começa a realizar seu sonho plantando três hectares de vinhas. Finalmente, em 1980 as primeiras 4.000 garrafas de seu Brunello di Montalcino, safra 1975, estrearam no mercado. Atualmente a empresa é gerida por Rodolfo Cosimi, filho de Roberto. Rodolfo é considerado um visionário na denominação, pois em 1985 começou a desenvolver o Sassello, seu primeiro Cru de Brunello di Montalcino, que seguia o preceito de terroir dos Crus franceses e, assim que pronto, disponibilizou ao mercado a um preço duas vezes superior ao preço base, criando um conceito ainda inédito.

O Brunello di Montalcino Bramante Cosimi é uma homenagem ao avô de Rodolfo, Bramante, que antes de se tornar um empresário, possuindo uma oficina especializada em consertos de tratores, era agricultor e cultivava uvas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

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 ossobuco alla milanese, ensopado de carne, braciole alla messinese, queijos pecorino e grana padano, charcuteria, como soppressata, ragù alla napoletana