VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brancaia Chianti Classico D.O.C.G. 2018
Vinícola	Brancaia
Safra	2018
País	Itália
Região	DOCG Chianti Classico (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	13%
Maturação	1/3 do vinho estagiou em tanques de concreto por 12 meses, enquanto os restantes 2/3 maturaram em tanques de aço inoxidável pelo mesmo período
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	92 pontos James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

2021 será um ano de muitos brindes para a italiana Brancaia.

Fundada em 1981 pelo casal Brigitte e Bruno Widmer, quando corajosamente converteram uma propriedade abandonada em vinícola, acumulou fama e fortuna em seus 40 anos de existência, assim como uma legião de fiéis apreciadores em todos os continentes do planeta.

Neste ano, também, a diretora da empresa e enóloga Barbara Widmer completa 50 anos de vida, a maior parte deles vividos nas deslumbrantes colinas de Chianti, em meio aos vinhedos e ao negócio da família, que viu nascer, florescer e se tornou sua maior paixão.

A competente filha dos fundadores desafiou a austeridade da tradicional vitivinicultura da Toscana e, com sua elegância e profissionalismo, transformou a empresa familiar em um estrondoso sucesso de crítica e vendas.

Os aromas são de cereja e groselha maduras, permeadas por bala de framboesa, com uma nota floral que remete a rosas e um toque amadeirado, de casca de árvore e canela em pau. Chocolate amargo também se faz presente, fechando o fragrante bouquet.

No palato a fruta generosa se confirma rodeada de notas especiadas e florais, entregando taninos finíssimos e acidez vibrante, em um conjunto exuberante e deliciosamente harmonioso.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho-cereja, límpido e luminoso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: cereja e groselha maduras; bala de framboesa; nota floral que remete a rosas; toque amadeirado de casca de árvore e canela em pau; chocolate amargo

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: fruta generosa se confirma rodeada de notas especiadas e florais, entregando taninos finíssimos e acidez vibrante, em um conjunto exuberante e deliciosamente harmonioso

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: 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