

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunello di Montalcino Bramante Cosimi 2017
Vinícola	Il Poggiolo
Safra	2017
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14%
Maturação	36 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2032
Decanter	de 60 a 90 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 vermelho rubi de média intensidade com halos atijolados



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO frutas do bosque, com destaque da cereja, folha de tomate, baunilha, canela, terroso, alcatrão e notas tostadas



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO impecável estrutura, com taninos firmes e maduros em fina sintonia com uma acidez ampla e muito salivante



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 bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola