VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Castiglion Del Bosco Brunello Di Montalcino 2013
Vinícola	Castiglion Del Bosco
Safra	2013
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 24 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2033
Decanter	de 60 a 90 minutos
Premiações	94 pontos James Suckling | 94 pontos Antonio Galloni | 92 pontos Robert Parker | 92 pontos Wine Spectator | 91 pontos Decanter Magazine | 4.2 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A extensa lista de avaliações positivas do Castiglion Del Bosco Brunello di Montalcino 2013 inclui expressivos 94 pontos concedidos por ambos os críticos especializados James Suckling e Antonio Galloni, 92 pontos das publicações americanas Wine Advocate e Wine Spectator, assim como os 91 pontos dados pela Decanter Magazine.

A Curadoria VinumDay, por sua vez, definiria este Brunello com uma palavra: maiúsculo.

O bouquet se abre em morango, amora e cereja silvestres, entre o maduro e o compotado. Logo se percebe notas de chá-preto, rosa vermelha, ervas aromáticas e temperos frescos, como tomilho e orégano. Couro, tabaco e uma nuance de lenha queimada ainda se insinuam no nariz, preparando para o primeiro gole.

No palato ele impressiona pela franca evolução e perfeito equilíbrio entre o dulçor da fruta e os taninos muito vivos e polidos. Sua acidez pulsante abraça a carga tânica e a matiz frutada, e entrega um vinho cheio de texturas, em camadas diversas, de grande complexidade. Encorpado, entrega fruta silvestre madura escoltada de perto por notas florais e de chá-preto. Um delicioso toque defumado no longo final de boca se mostra também,

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: granada de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: morango, amora e cereja silvestres entre o maduro e o compotado; chá preto, rosa vermelha, ervas aromáticas e temperos frescos; couro, tabaco e nota de madeira defumada

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: perfeito equilíbrio entre o dulçor da fruta e os taninos muito vivos e polidos; acidez pulsante; frutas silvestres maduras escoltadas por notas florais, de chá preto; toque defumado de lenha queimada e final longo que remete a grafite

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 linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola

junto a uma nota mineral que remete a grafite.

Um vinho verdadeiramente notável.