

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: **maíusculo**.
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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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 linguíça, 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**.