

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Coeli Aula Chianti 2021
Vinícola	Coeli Aula
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Chianti
Tipo	tinto
Castas	90% Sangiovese e 10% Canaiolo e Colorino
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	em cubas de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sempre citado entre os melhores da Itália, o Chianti é também um dos vinhos mais conhecidos do país.

Apesar de protegido pelas normas de uma DOCG, o volume elaborado anualmente é alto, resultando em uma qualidade muito variável.

Encontrar um bom Chianti pode ser mais complexo do que parece. Para lhe ajudar nessa difícil tarefa, os *sommeliers* da VinumDay selecionaram um exemplar fabuloso para você conhecer.

Coeli Aula, uma pequena Tenuta da região de Florença, é a autora do vinho em questão.

A vinícola familiar, comandada pela quarta geração, se desenvolveu no entorno da igreja de Santa Maria a Coeli Aula, onde mantém vinhas totalmente biológicas.

O Chianti é seu carro-chefe. É elaborado de forma muito tradicional com Sangiovese, acrescida de pequenas frações de Canaiolo e Colorino. A vinificação e o amadurecimento foram em cubas de cimento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras frescas e maduras (amora, cassis, framboesa, cereja), rosas-vermelhas, alecrim e especiarias como anis-estrelado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho muito fresco, com taninos finos, acidez bem suculenta, e sabores de groselhas e cerejas que levam a um fim de boca de excelente comprimento

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e rasps de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio