VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	DA VINCI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013
Vinícola	Cantine Leonardo Da Vinci
Safra	2013
País	Itália
Região	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	36 meses em barricas e botti de carvalho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	92 Luca Maroni | 4.3 Vivino

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Da Vinci Brunello di Montalcino 2013 faz jus à reputação da casta Sangiovese, e já arrebatou uma legião de fãs ao redor do planeta. Prova disso são as mais de 300 avaliações no app vivino, onde figura com uma respeitável média de 4.3 estrelas.

Elaborado pela Cantina Leonardo da Vinci — cuja história teve início na cidade de Vinci, berço do famoso polímata Leonardo — esse Brunello tem suas uvas colhidas na porção de Val di Cava, uma das áreas mais belas e nobres de Montalcino.

É fruto da estelar safra 2013, que segundo Robert Parker está entre as melhores da história na região (ele a classificou com 97 pontos), rivalizando apenas com a mítica 2010 e com a exuberante 2006.

No que tange à sua elaboração, o produtor optou por um assemblage entre técnicas clássicas e modernas: a fermentação foi realizada em aço inox, seguida de maturação em uma mescla de barricas pequenas com grandes tonéis. O período total em madeira é longo (bem superior ao que a legislação pede): 36 meses!

O resultado é vinho que, apesar de jovem, já demonstra uma excelente complexidade.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: aromas clássicos de cerejas marasca, chá preto e tostado, mesclados a uma imponente nota sanguínea, sob um fundo de tabaco, couro e defumado

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: sofisticado, com taninos que impressionam pelo caráter vigoroso, mas com fruta e acidez plenas no outro lado da balança

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: parrilla, carnes assadas, ossobuco alla milanese e outras carnes untuosas braseadas, T-bone de cordeiro com risoto bianco e redução de vinho tinto, charcutaria e queijos