

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Espumante Del Morellino San Rabano Rosato 2019
Vinícola	Cantine Vignaioli del Morellino di Scansano
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	espumante
Castas	60% Sangiovese e 40% Ciliegiolo
Teor Alcoólico	12%
Maturação	6 meses sobre as leveduras
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um espumante composto pelas icônicas **Sangiovese (60%) e Ciliegiolo (40%)**, de vinhas entre 5 e 10 anos, cultivadas em solo arenoso e rico em silte na **Toscana**, a aproximados 150 metros de altitude. A propósito, a Sangiovese é amplamente conhecida pela sua presença na região, enquanto a Ciliegiolo, ainda em menor proporção, vem conquistando espaço com seus vinhos que se assemelham, no que diz respeito aos aspectos de cor e aroma, com cerejas, ou melhor, *ciliegia* em italiano.

Elaborado pelo método **Charmat**, com o mosto de melhor qualidade, é macerado a frio e fermentado com temperatura controlada (cerca de 16 °C). Antes da tomada de espuma, permanece por pelo menos 6 meses sobre as leveduras, nos tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO salmão brilhante, de perlage fina, abundante e persistente



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO exuberante, com notas de frutas vermelhas frescas (morango, cereja), toques florais



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO elegante e cheio de frescor, a perlage se confirma em boca de forma muito agradável; nos sabores se destacam as notas florais e frutadas

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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls