VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	FOLONARI NOZZOLE IL PARETO TOSCANA 2017
Vinícola	Tenuta di Nozzole
Safra	2017
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Chianti Classico
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	16 a 18 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts James Suckling

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É na região de Chianti Clássico que a Tunete di Nozzole cultiva as videiras que dão origem ao Il Pareto, um cru elaborado apenas em safras excepcionais.

Assim como outros Supertoscanos, é elaborado com uma casta que não é autóctone, a Cabernet Sauvignon. A origem desta classe de vinhos tem relação com produtores que não acataram as normas de produção da DOCG Chianti, cujos vinhos devem ser produzidos com a maior parcela proveniente de uvas Sangiovese.

O vinhedo localiza-se em Grave in Chianti, no coração da região, entre 330 e 370 metros acima do nível do mar. Na vinícola, as uvas de melhor qualidade são vinificadas, onde ocorre a maceração com délestage por cerca de 22 dias. Após a fermentação, o vinho permanece 2 meses nos tanques de aço inoxidável, além de um período entre 16 e 18 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi de alta intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: apresenta um bouquet amplo e exuberante, com notas de groselha negra, alcaçuz, baunilha, cedro e tabaco

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: suculento e estruturado, entrega taninos polidos e integrados, acompanhados por uma acidez saborosa; as notas das frutas negras se expressam de forma impecável

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