

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gattavecchi Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2011
Vinícola	Gattavecchi
Safra	2011
País	Itália
Região	Montepulciano (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	Prugnolo Gentile (Sangiovese)
Teor Alcoólico	14%
Maturação	30 meses em uma mescla de barricas francesas e botti de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produzido pela família Gattavecchi - que conta com mais de 100 anos de tradição - exclusivamente através da uva Prugnolo Gentile (clone local da Sangiovese), este magnífico exemplar de Vino Nobile di Montepulciano Riserva é o produto ícone da vinícola. A referência ao Padre Serviti dá-se pelo local de descanso do vinho: após os longos 30 meses de maturação, realizados em uma mescla de barricas francesas e botti de carvalho da Eslavônia, o vinho estagia por mais 6 meses em garrafa nas grutas subterrâneas que abrigava seu antigo convento. Podemos dizer que é um meio-termo entre um Chianti Classico e um Brunello di Montalcino, ao passo que tem a elegância do primeiro e a estrutura firme do segundo. Deixe o respirar por pelo menos uma hora antes da degustação e você se deparará com um tinto espetacular! No nariz apresenta uma boa camada de aromas: o ataque traz uma profunda nota refrescante, que nos remete a eucalipto. Segue com nuances de talco, cereja preta, lavanda, folhas secas e um leve toque de especiarias (pimenta verde). No palato é intenso, com taninos expressivos, porém maduros e granulados, mostrando ainda ótima acidez. Sabores de cerejas, castanhas e um toque balsâmico estão presentes, junto a notas de frutas cristalizadas no ótimo final de boca. Ótima opção para desvendar um pouco mais dos mistérios e prazeres da Toscana. 50 unidades disponíveis!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada de média intensidade com halos rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

o ataque traz uma profunda nota refrescante, que nos remete ao eucalipto; segue com nuances de talco, cereja preta, lavanda, folhas secas e um leve toque de especiarias (pimenta verde)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, com taninos expressivos, porém maduros e granulados, mostrando ainda ótima acidez; sabores de cerejas, castanhas e um toque balsâmico estão presentes, junto a notas de frutas passificadas no ótimo final de boca



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