

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Giulio Straccali Rosso Toscana 2023
Vinícola	Giulio Straccali
Safra	2023
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Merlot e Cabernet
Teor Alcoólico	13%
Maturação	5 meses em tanques de aço inox e de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Giulio Straccali foi um dos grandes nomes do Chianti. Agricultor por vocação e enólogo por paixão, fundou sua vinícola em 1925 e ajudou a moldar a reputação da região, atuando por quase três décadas como vice-presidente do Consorzio del Gallo Nero. Após sua morte, o projeto ganhou novo fôlego sob o comando de Italo Zingarelli, da Rocca delle Macie, que manteve vivo o legado desse pioneiro produtor.

O Toscana Rosso Straccali traz a combinação de Sangiovese com toques de duas castas internacionais: Merlot e Cabernet Sauvignon. O resultado é um tinto equilibrado, com boa estrutura e perfil extremamente versátil, que após cinco meses em tanques de aço e cimento, entrega um estilo fresco e delicioso de ser apreciado em inúmeras ocasiões.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como framboesa, ameixa, cereja, além de um floral de violetas, tomilho e pimenta-preta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho de acabamento refinado, com taninos finos e polidos, acidez viva e muito sabor da fruta, levando a um fim de boca persistente e muito fresco

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

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral