

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Il Poggione Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli 2016
Vinícola	Tenuta Il Poggione
Safra	2016
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	15%
Maturação	longo período em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	98 pts Vinous Media 97 pts Wine & Spirits 96 pts Decanter Magazine 96 pts Wine Advocate 96 pts Raffaele Vecchione 96 pts Wine Spectator 96 pts Falstaff 95 pts Wine Enthusiast 94 pts James Suckling 18 pts VINUM Magazine 17,5++ Jancis Robinson Medalha Grande Ouro - MUNDUS VINI

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se a safra 2015 deste exemplar já estava excelente, faltam adjetivos para expressar a excepcionalidade de 2016.

A Vigna Paganelli é uma espécie de Cru da Tenuta Il Poggione e seus vinhos são elaborados apenas nas melhores safras. São vinhas velhas, plantadas em 1964, que devido à alta qualidade dos frutos, são utilizadas como base para a clonagem de novas plantas. Nesta área, o cultivo ocorre no sentido leste e oeste, ideal para maximizar a exposição solar.

Localizada em Santo Angelo in Colle, ao sul de Montalcino, a vinícola está entre o Monte Amiata, de origem vulcânica, e o Mar Tirreno. Uma das normas para a elaboração de Brunello di Montalcino diz respeito a altitude dos vinhedos, que não deve ser superior a 600 metros, de modo a não interferir no amadurecimento dos frutos. Na Tenuta Il Poggione, as vinhas são cultivadas em terreno inclinado, em altitudes de 150 a 450 metros, ideais para manter o solo bem drenado.

A Sangiovese foi colhida manualmente e a fermentação foi conduzida com leveduras indígenas, em tanques de aço inox. O processo durou cerca de 20 dias e para otimizar a extração, o "chapéu" foi

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de amora, cereja preta e ameixa, contornadas por ervas frescas (manjeriço, manjerona e tomilho), alcaçuz, cedro, couro, tabaco e nuances tostadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

o corpo é robusto, os taninos são polidos e acidez bem viva; tem muita concentração de frutas e gradualmente vão surgindo camadas minerais, de ervas e também terrosas; o final é muito longo

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

bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola



CULINÁRIA

afundado frequentemente. Ao final, o vinho passou por um longo período em barricas de carvalho francês e também nas garrafas.