

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Isole e Olena Collezione Privata Syrah 2015
Vinícola	Isole e Olena
Safra	2015
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	98% Syrah, 2% Viognier
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano (25% novos) + 36 meses em garrafas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2036
Decanter	60 minutos
Premiações	97 pts Vinous 95 pts James Suckling 94 pts Wine Advocate 93 pts Veronelli 91 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um Syrah de uma safra quente toscana! Inconfundível!

"O **Syrah Collezione Privata 2015** é uma expressão plena e generosa que se abre para aromas de frutas escuras acompanhados de chocolate amargo, especiarias e bacon defumado."
Monica Larner, para Wine Advocate

Elaborado com uvas plantadas em solos de marga calcária, em colinas muito altas de **Barberino Val d'Elsa**, com grande amplitude térmica dia-noite. Na sua vinificação, após o término da fermentação malolática o vinho é submetido ao amadurecimento em carvalho seguido de estágio em garrafas por 36 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

rica amplitude aromática, repleto de frutas negras e violáceas maduras, acompanhadas de chocolate amargo, especiarias picantes e bacon defumado; complementados por notas minerais calcárias, tabaco doce e alcatrão

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

expressivo e succulento, com taninos macios e acidez refrescante; finalizando com prolongada e refinada persistência

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

pecorino com trufas, pappardelle con i cinghiali (massa larga com ovos ao ragù de javali e azeitonas pretas secas); piccione al lardo di Colonnata (pombo assado envolto em toucinho aromatizado); cinghiale in dolceforte (estufado de javali finalizado com chocolate amargo, vinagre, pinoli, cedro candito e noz-moscada)

