

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Massa IGT 2020
Vinícola	Fattoria La Massa
Safra	2020
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	96 pts Wine Enthusiast 96 pts Natalie MacLean 94 pts Revista Adega 94 pts Andreas Larsson 94 pts Wine Review Online 94 pts Wine Advocate 94 pts Raffaele Vecchione 93 pts Falstaff 92 pts Vinous Media 92 pts Bacchus Magazine 92 pts Wine Spectator 92 pts James Suckling 92 pts Wine Alling 91 pts Decanter Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

La Massa é uma das melhores relações preço-qualidade de Supertoscanos. O exemplar foi lançado em 1998 como um Chianti Clássico DOCG, mas em 2002, Giampaolo Motta decidiu desclassificá-lo em busca de maior liberdade de vinificação. Fruto do trabalho impecável de Motta com o aconselhamento de Stephane Derenoncourt, chega a safra 2020 como um blend 50% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon e outros 20% de uma mistura entre Merlot, Petit Verdot e Alicante Bouschet. Originado dos vinhedos em Panzano in Chianti, em plena Conca d'Oro, possui uma maturação de 12 meses em barricas de carvalho (20% novas).

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRÍÇÃO	vermelho rubi profundo, com halos granada
	INTENSIDADE	baixa alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário terciário
	DESCRÍÇÃO	notas de cereja, amora e framboesa maduras, seguidas por nuances de ervas secas, couro, tabaco, chão de floresta, especiarias e toques empireumáticos
Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
Análise gustativa	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
Análise gustativa	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
Análise gustativa	DESCRÍÇÃO	encorpado, com taninos firmes, acidez suculenta, sabores profundos e complexos, que levam a um final refinado, muito persistente

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

DESCRÍÇÃO bistecca alla fiorentina, tagliatelle al ragu di cinghiale, crostini di fegatini di pollo, carnes de caça, como javali com tomate e azeitonas pretas, queijo pecorino

