

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | La Massa IGT 2020  |
| <b>Vinícola</b>               | Fattoria La Massa  |
| <b>Safra</b>                  | 2020   |
| <b>País</b>                   | Itália   |
| <b>Região</b>                 | Toscana  |
| <b>Tipo</b>                   | tinto  |
| <b>Castas</b>                 | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante e Petit Verdot  |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14%  |
| <b>Maturação</b>              | 12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas)   |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C   |
| <b>Guarda</b>                 | 2030+  |
| <b>Decanter</b>               | 45 a 60 minutos  |
| <b>Premiações</b>             | 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 Supertoscans. 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

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, com halos granada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de cereja, amora e framboesa maduras, seguidas por nuances de ervas secas, couro, tabaco, chão de floresta, especiarias e toques empíreumáticos

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos firmes, acidez suculenta, sabores profundos e complexos, que levam a um final refinado, muito persistente

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

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



### CULINÁRIA

