

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Le Cinciole Petresco 2019
Vinícola	Podere Le Cinciole
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	15%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2046
Decanter	60 minutos
Premiações	97 pts Vinous 94 pts Wine Aling 93 pts Raffaele Vecchione 93 pts James Suckling

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Podere Le Cinciole é uma propriedade familiar localizada em Panzano in Chianti, na Conca d'Oro, uma das áreas mais reconhecidas do Chianti Classico. Desde os anos 1990, a vinícola trabalha com agricultura orgânica e uma abordagem de baixa intervenção, com foco na expressão de seus vinhedos.

O Petresco é um dos vinhos mais ambiciosos da Podere Le Cinciole e nasce de sua melhor parcela, a Vigna Sottobosco. Localizado a quase 500 metros de altitude, o vinhedo é plantado exclusivamente com Sangiovese e possui solos ricos em Galestro. A partir dele, são selecionadas as melhores uvas para a vinificação desse exemplar, cuja produção é limitada a 5.000 garrafas.

Na safra 2019, considerada excepcional na Toscana, o Petresco amadureceu por 24 meses em carvalho francês, seguido por um ano em tanques de cimento e mais 12 meses de refinamento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL			
	Análise visual	DESCRIÇÃO	
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa alta
		EVOLUÇÃO	primário terciário
		DESCRIÇÃO	
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa alta
		DOÇURA	seco doce
		ACIDEZ	baixa alta
		TANINO	baixa alta
		CORPO	leve encorpado
		PERSISTÊNCIA	curta longa
		DESCRIÇÃO	
	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	
		DESCRIÇÃO	
		bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola	