

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Leonardo Da Vinci Brunello Montalcino 2016
Vinícola	Cantine Leonardo Da Vinci
Safra	2016
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	24 meses em botti da Eslavônia + 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inspirada na visão enológica de um dos maiores gênios italianos, a Cantine Leonardo da Vinci foi fundada em 1961 e está localizada na comuna de Vinci, a cerca de 30 km de Florença.

Através da Coleção Leonardo da Vinci, que traz estampado o *Uomo Vitruviano*, são elaborados vinhos nos mais renomados *terroirs* da Itália, com uma visão autêntica, pautada em extrair o melhor de cada local.

Elaborado 100% com Sangiovese, este Brunello di Montalcino foi vinificado através de uma maceração pelicular longa e remontagens delicadas. A fermentação decorreu em temperatura controlada e a maturação foi em *botti* de carvalho da Eslavônia por 24 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas clássicos de cereja marasca, chá-preto e folha de tomate, mesclados a uma imponente nota sanguínea, sob um fundo de tabaco, couro e zimbro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sofisticado, com taninos já bem domados, fruta e acidez plenas, e no outro lado da balança, muitos sabores terciários que enriquecem a experiência

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

bisteca alla fiorentina, lasagne alla bolognese, gnocchi com ragu de linguixa, polenta com ragu de cogumelos, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola



CULINÁRIA