

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Leonardo da Vinci Vitruviano Chianti 2019
Vinícola	Cantine Leonardo da Vinci
Safra	2019
País	Itália
Região	D.O.C.G. Chianti (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	85% Sangiovese, 10% Merlot e 5% outras castas tintas
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	5 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	15 minutos
Premiações	96 Luca Maroni 90 Winescritic

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Leonardo Da Vinci Vitruviano Chianti tem tudo que um enófilo poderia querer em um vinho: bom produtor, ótima qualidade e excelente pontuação.

O produtor é a Cantine Leonardo da Vinci – uma cooperativa agrícola fundada em 1961, atualmente possui 190 membros que cultivam 200 hectares de vinhas espalhadas nos arredores da comuna histórica de Vinci, a cerca de 30km de Florença.

A ótima qualidade é fruto do trabalho diligente exercido pela empresa que, em homenagem ao gênio Leonardo Da Vinci, criou e registrou o Il Metodo Leonardo® - baseado em uma carta escrita em 1515 por Leonardo para seu fornecedor de vinhos, explicando como ele deveria proceder para obter um vinho sem defeitos. Nesta carta, ele sugere que sejam aplicadas técnicas tanto no cultivo das vinhas como na vinificação, abordagens que somente estariam presentes séculos depois, quando o que chamamos de ciência da enologia começou a ser desenvolvida.

A excelente pontuação fica a cargo dos expressivos 96 pontos no Annuario dei Miglior Vini Italiani 2020 de Luca Maroni, onde foi classificado entre os melhores Best Buys do respeitado guia italiano. Além disso, Raffaele Vecchione da Winescritic – uma publicação italiana em ascensão, concedeu bons 90 pontos, citando que essa safra 2019 apresenta “plenitude e identidade”. E, obviamente, também foi aprovado pela nossa equipe de sommeliers.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

intensos aromas de frutas vermelhas frescas (morango, cereja, amora, framboesa), nuances de especiarias (pimenta-do-reino vermelha) e flores vermelhas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos sedosos e equilibrados, acidez refrescante; de boa estrutura e final de boca delicado, realçando as saborosas especiarias



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

burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e rasas de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio