VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Livio Sassetti Brunello di Montalcino Pertimali 2016
Vinícola	Sassetti Livio Pertimali
Safra	
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	36 meses em barris de carvalho da Eslavônia e 6 meses de afinamento em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	100 pts James Suckling | 97 pts Vinous | 97 pts Wine Enthusiast | 94 pts Wine Spectator

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Livio Sassetti foi um dos fundadores do *Consorzio del Brunello di Montalcino* em 1967, tamanho seu apreço pelos vinhos da região. Em sua adega, envolta por paredes de terracota, coleciona mais de 1000 exemplares produzidos pela sua vinícola desde 1915, entre os quais está certamente incluso o seu **Brunelo di Montalcino Pertimali 2016**, pois afinal, recebeu **100 pontos** de um dos críticos de vinhos mais prestigiados do mundo, **James Suckling.**

A DOCG que abrange este rótulo estabelece alguns critérios quanto ao cultivo da casta Sangiovese, visando a excelente maturação das uvas e a consequente manutenção da qualidade excepcional dos Brunelos. Frente a isso, a propriedade goza de localização privilegiada: são 16 hectares de videiras plantadas em meio ao solo argiloso-calcário da Colina Montosoli, onde há uma ótima exposição solar pela direção sudeste.

O *Podere Pertimali* elabora este exemplar em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada entre 28 e 29 °C, onde decorre a maceração por até 15 dias. O vinho estagia por 3 anos em **barricas de carvalho da Eslavônia**, com toque final a cargo do afinamento nas próprias garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: repleto de frutas vermelhas e negras (cereja, amora, framboesa), nuances mentolados, além de nozes e madeira

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa

DESCRIÇÃO: rico e estruturado, entrega taninos robustos, bem integrados, escoltados por uma acidez perfeita; além das frutas, surgem especiarias muito saborosas, que persistem em seu delicioso fim de boca

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 raspas de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio