

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

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

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