

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Mazzei Belguardo Bronzone Morellino di Scansano Riserva 2016
<b>Vinícola</b>	Mazzei
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	estagiou 14 meses em abrricas de carvalho francês (40% novo)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2024
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts James Suckling   90 pts Vinous

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**Morellino di Scansano** é uma denominação dos vinhos italianos do sul da Toscana, elaborados com a **casta Sangiovese**, conhecida na região como **Morellino**.  
No coração da **Maremma Toscana**, nas colinas entre Grosseto e Montiano e ao lado do Mar Tirreno, a **Fazenda Belguardo** é um dos negócios mais importantes da região. Adquirida pela **família Mazzei** em meados dos anos 90, a propriedade cobre uma área de 70 hectares, em um **terroir** todo diferenciado.  
Desde 1435, a **Mazzei** (também proprietária do encantador Castello di Fonterutoli, localizado no sudeste da Sicília) se dedica à elaboração de vinhos, com ideais focados em inovação, respeito ao **terroir** e qualidade de seus produtos, se destacando internacionalmente por seus **vinhos consistentes e de muita personalidade**.  
As uvas deste Morellino foram colhidas manualmente de vinhedos de 19 anos, em solo composto principalmente por arenito e calcário. As condições climáticas da safra 2016 permitiram um perfeito amadurecimento fenólico das melhores uvas Sangiovese.  
Para receber o rótulo **Morellino di Scansano Riserva**, um vinho deve ter envelhecido pelo menos dois anos, sendo pelo menos um ano em carvalho. Neste caso, o vinho estagiou **14 meses** em barricas de carvalho (40% novo) e o restante do período em garrafa. O resultado é um vinho com maior profundidade e potencial de envelhecimento.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas secas (cereja preta, ameixa), casca de laranja cristalizada, especiarias picantes (pimenta-preta, pimenta-vermelha, noz-moscada), e ervas secas envoltas por nuances de tabaco

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

### DESCRIÇÃO

estruturado e potente, de bom copro, com taninos firmes e integrados, escoltados por uma acidez salivante e um final longo; no sabor se destacam as frutas secas e o tabaco

CARNES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> peixe	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> crustáceo	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> ave	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> suíno
	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> cordeiro	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> gado	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> caça	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> curada
QUEIJOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> frescos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> moles	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> médios	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> duros
DA TERRA	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> hortaliças	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> legumes	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> cereais	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> cogumelos
AMIDOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> massas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> risotos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> polenta	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> tubérculos
TEMPEROS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> pimentas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> ervas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> especiarias	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> aromáticos
DOCES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> oleoginosas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> frutas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> sobremesas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22);"></span> chocolate



### CULINÁRIA

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