

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mazzei Fonterutoli Numero 10 Rosso Toscana 2018
Vinícola	Mazzei
Safra	2018
País	Itália
Região	I.G.T. Toscana
Tipo	tinto
Castas	90% Merlot e 10% Sangiovese
Teor Alcoólico	13%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A histórica aldeia de **Fonterutoli** é um bastião de Florença, a poucos quilômetros de **Castellina in Chianti**, e com uma vista privilegiada da cidade de Siena. Nas mãos da família **Mazzei** desde **1435**, a pequena vila teve suas casas e a igreja central preservadas, mantendo todo o charme da era medieval. Os vinhos que ostentam este nome em seus rótulos são reconhecidos mundialmente como uma referência de **Chianti Classico**.

Os **aromas são ricos e intensos**, com frutas maduras, vermelhas e negras, em que se destacam morango, framboesa, ameixa e amora. As especiarias são de noz-moscada e alcaçuz, com uma nota herbácea, de ervas frescas como **louro** e **menta**. A passagem por madeira rende ainda toques de fava de baunilha, **grão de café** e eucalipto.

É muito **fresco** sem perder todo o caráter em boca. Chegam em primeiro plano as frutas maduras, que se confirmam da percepção olfativa, agora acompanhadas por **acidez nervosa e salivante**, e **taninos marcantes**. De bom corpo e final generoso, mostra uma harmonia perfeita entre a maciez da fruta da Merlot e a deliciosa tensão da Sangiovese.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intenso em fruta madura, vermelhas e negras, de morango, framboesa, ameixa e amora; noz-moscada, alcaçuz e uma nota herbácea, de ervas frescas como louro e menta; fava de baunilha, grão de café e eucalipto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas maduras, que se confirmam da percepção olfativa, acompanhadas por acidez nervosa e salivante, e taninos marcantes; bom corpo e final generoso

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

talharim ao sugo, bife à parmegiana, coniglio alla cacciatora, risoto de cogumelo porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA