

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Podere Le Ripi Brunello di Montalcino Amore e Magia 2020
Vinícola	Podere Le Ripi
Safra	2020
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	36 meses em barris de carvalho e 2 meses em cubas de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2046
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	97 pts Ian d'Agata Wine Reviews 97 pts Vinum Wine Magazine 96 pts Falstaff 95 pts Wine Aling 94 pts Wine Spectator 94 pts Wine Advocate 94 pts Vinous 17++ Jancis Robinson

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
Podere Le Ripi é uma pequena vinícola biodinâmica de Montalcino, fundada por Francesco Illy (fundador da marca de cafés Illy). Com uma equipe cuja idade média é de 28 anos,a vinícola atua como uma espécie de incubadora de jovens talentos da enologia italiana.

Seus vinhos são elaborados na zona leste e oeste de Montalcino. Amor e Magia é um Brunelle feito para expressar o lado mais mediterrâneo de Montalcino. Seu local de origem, o vilarejo de Castelnuovo dell'Abate, é caracterizado pelos solos argilosos que conferem ao vinho profundidade e complexidade, e onde as videiras são mantidas com uma densidade de 6600 plantas por hectare.

Fruto da safra 2020, este exemplar foi vinificado em grandes com leveduras indígenas em toneis que permanecera abertos por 20 dias, sendo a maioria deles com realização de remontagens frequentes, enquanto os últimos foram feitos ao estilo piemontesino (infusão). O envelhecimento foi de 36 meses em barris de carvalho e outros 2 meses em tanques de cimento.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
	DESCRIÇÃO
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO
 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 bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola