VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Poggio Alle Nane Le Mortelle 2019 (Magnum)
Vinícola	Le Mortelle (Marchesi Antinori)
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Maremma
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carménère
Teor Alcoólico	14%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2045
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 pts James Suckling | 94 pts tasting book | 93 pts Falstaff | 17,5 pts Vinum Wine Magazine

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No coração da Maremma Toscana, a família Antinori encontrou, em 1999, uma propriedade cheia de potencial: a Le Mortelle. Desde então, cada detalhe da vinha e da adega vem sendo aperfeiçoado para que a região seja palco de vinhos de altíssimo padrão.

Neste vinhedo, as estrelas são Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com um toque de Carménère que traz ainda mais personalidade ao conjunto.

Para o Poggio alle Nane, apenas as melhores uvas entram em cena. Cada variedade é vinificada separadamente e a malolática acontece em barricas de carvalho francês, onde o vinho amadurece por 16 meses.

Em versão magnum, este exemplar traduz a força e a sofisticação da Maremma Toscana, um vinho capaz de evoluir em grande estilo ao longo do tempo.

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 cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos