

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Poggio Landi Brunello di Montalcino 2016
Vinícola	Poggio Landi
Safra	
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	38 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	97 pts Wine Spectator 92 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Uma taça de Brunello di Montalcino não é simplesmente um vinho de qualidade extraordinária, pelo contrário, é uma forma de experimentar um retrato prolongado da paisagem, dos trabalhos seculares do homem e da sua capacidade de colher, com paixão e dedicação, os melhores frutos que a terra é capaz de cultivar. Mais do que isso, é um pequeno gole da história e dos vinhedos da Toscana". *Poggio Landi*

Fruto de uma seleção mono-varietal de uvas Sangiovese colhidas nas vinhas da **Poggio Landi** (ao redor das colinas de Montalcino), este **Brunello di Montalcino DOCG** é proveniente de um dos *terroirs* mais requisitados do mundo. Suas vinhas estão localizadas a uma altitude de 300-500 metros acima do nível do mar, em solo composto por argila e marga.

Este rótulo foi elaborado pelo processo de vinificação tradicional, com o uso de leveduras indígenas e estágio em **barricas de carvalho francês durante 38 meses**. Posteriormente, foi afinado nas garrafas por 6 meses. Esta safra 2016 (de reconhecida qualidade na região) integrou o **Top 10 da Wine Spectato...** aliado aos merecidos **97 pontos** e o seguinte comentário:

"Enche a boca de tão amplo, exsudando aromas e sabores de flores, cerejas pretas, amoras, grafite e minerais. Sua enorme potência é controlada por uma acidez vivaz e por taninos refinados e bem integrados. Ostenta formidável equilíbrio e incrível persistência."

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

expressão floral, em equilíbrio com notas de frutas negras (cerejas, amoras), grafite e nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e integrado, possui taninos refinados e acidez viva, em perfeito equilíbrio; seus sabores remetem as notas olfativas e seu fim de boca é persistente

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 linguça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola



CULINÁRIA