

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	*PRÉ-VENDA* Poggio d'Elci Maremma Toscana 2019
Vinícola	Poggio d'Elci
Safra	2019
País	Itália
Região	D.O.C. Maremma Toscana
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em tanques de aço inox por 3 mses e 6 meses em garrafas
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Sangiovese** é a tinta mais plantada na Itália, protagonista de grandes vinhos. Seu nome vem do latim "*Sanguis Jovis*", que significa "Sangue de Jove", repleta de mitos. A sua cor espelha a sua etimologia: os vinhos variam do tinto ao cobre, podendo ser bastante concentrados.

Embora a uva seja originária do sul da Itália, a região central da Toscana é conhecida por elaborar os mais prestigiados e mais tradicionais Sangioveses do mundo. O exemplar em questão é proveniente de lá, mais especificamente da famosa área de **Maremma**.

Considerada a "bola da vez", seu nome refere à grande faixa litorânea da Toscana ao longo do Mar Tirreno nas planícies costeiras de Grosseto, abrangendo os distritos vinícolas de toda a costa, inclusive a área conhecida por "Califórnia italiana". **Região de reconhecidos destaques**, principalmente de vinhos a base de Sangiovese (**também chamada de Morellino** no local).

As uvas são colhidas no ponto ideal de maturação, com o uso de neve carbônica (antes da prensagem) como proteção. Esse procedimento proporciona um arrefecimento rápido das bagas e ajuda a inibir a oxidação dos compostos aromáticos e das antocianinas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (groselha, amora, cereja), especiarias (pimenta-branca e alcaçuz) e nuances florais, envoltos em notas agradáveis de piso florestal

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com bom volume e corpo, mostrando taninos finos, firmes e integrados, escotados por uma acidez franca; o perfil de sabor traz as notas olfativas frutadas somadas ao seu longo final repleto de frescor

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

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, saltimbocca alla romana, pappardelle al ragù di cinghiale



CULINÁRIA