

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## VEDANTE



## TAÇA



## 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



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa  alta

### EVOLUÇÃO

primário  terciário

### DESCRIÇÃO

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



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa  alta

### DOÇURA

seco  doce

### ACIDEZ

baixa  alta

### TANINO

baixa  alta

### CORPO

leve  encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta  longa


### DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com bom volume e corpo, mostrando taninos finos, firmes e integrados, escoltados 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

### 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