

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Principe Corsini Camporsino Chianti 2014
Vinícola	#####
Safra	2014
País	Itália
Região	DOCG Chianti (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	13%
Maturação	tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2022
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Principe Corsini não é somente uma marca." Esta frase faz muito sentido para a família Corsini. Tudo começou no final dos anos 1.100 com sua chegada à cidade de Poggibonsi, no interior da Toscana. Desde então a história desta família de mercadores, banqueiros, políticos, religiosos (Lorenzo Corsini foi feito Papa Clemente XII no século XVIII) e, obviamente, vitivinicultores, funde-se com a história da humanidade. O Chianti Camporsino é produzido pela Villa le Corti, propriedade vinícola adquirida em 1363. História a parte, este tradicional Chianti é produzido unicamente com a melhor variedade do terroir toscano, a Sangiovese. Em sua degustação revelou no olfato aromas de frutas vermelhas frescas e maduras (cereja e groselha), especiarias doces, folhas secas e uma leve nota mineral. Em boca tem ótima estrutura, com taninos finos e delicados aportados por uma ótima acidez. Sabores de frutas vermelhas maduras, canela, sous bois e um leve toque terroso. Pode ser bebido sozinho, pelo simples prazer de apreciar um bom vinho ou ainda fazer companhia a pratos de média intensidade, como massas e risotos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras (cereja e groselha), especiarias doces, folhas secas e uma leve nota mineral



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos finos e delicados aportados por uma ótima acidez. Sabores de frutas vermelhas maduras, canela, sous bois e um leve toque terroso

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



CULINÁRIA