

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Rocca delle Macie Vin Santo del Chianti Classico 2018 (500 ml) |
| Vinícola | Rocca Delle Macie |
| Safra | 2018 |
| País | Itália |
| Região | Toscana |
| SubRegião | Vin Santo del Chianti |
| Tipo | licoroso |
| Castas | Trebbiano e Malvasia Toscana |
| Teor Alcoólico | 15% |
| Maturação | no mínimo 3 anos em barris de carvalho de 200 L |
| Temperatura de Serviço | 12 a 14 °C |
| Guarda | 2038 |
| Decanter | - |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Vin Santo del Chianti é vinho único, de raízes profundas na tradição local da região do Chianti.

Diversas são as hipóteses de sua origem. Alguns afirmam que estaria relacionada a efeitos terapêuticos que aparentemente teve nos doentes. Outros defendem que o nome tem origem grega, "vinho de Xantos", pelo fato de uma ilha grega produzir um vinho semelhante. Mas a tese mais defendida é a que sugere que o nome "Vin Santo" (vinho sagrado), está relacionado as adegas monásticas que o produziam para uso litúrgico.

O estilo se destaca como um dos tesouros enológicos mais emblemáticos da Toscana e a Rocca delle Macie elabora um legítimo Vin Santo, preservando sua origem intrínseca. Foi concebido com uvas de Trebbiano e Malvasia Toscana bem maduras, que foram parcialmente desidratadas antes de serem vinificadas em tradicionais cascos de carvalho de 200 litros. Por fim, o vinho foi mantido no recipiente por um período mínimo de 3 anos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

âmbar intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas cristalizadas, geleia de damasco e mel, acompanhadas por notas de avelãs e castanhas, bem como leves toques de especiarias e nuances florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra um equilíbrio perfeito entre a doçura da fruta e o frescor, proporcionada por uma excelente acidez; é um exemplar sedutor, amplo, elegante e muito agradável, com elevada persistência de sabores

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

frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis



CULINÁRIA