

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rossetti Il Nostro Vin Santo del Chianti 2004 (375ml)
Vinícola	Tenute Rossetti
Safra	2004
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Vin Santo del Chianti
Tipo	licoroso
Castas	Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano e San Colombano
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	3 anos em caratelli
Temperatura de Serviço	12 a 14 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	93 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Vin Santo é um vinho de sobremesa produzido pela técnica do appassimento. Esse método, também empregado na elaboração do Amarone, consiste em colher as uvas e deixá-las desidratar em esteiras por um longo período, no qual perdem água e concentram açúcares, sabores e outros compostos, como a acidez.

Na Toscana o Vin Santo é majoritariamente produzido a partir de uvas brancas — aqui em um blend entre Malvasia Bianca (40%), Trebbiano Toscano (30%) e San Colombano (30%).

A legislação pede um envelhecimento mínimo de dois anos em carvalho, mas a Tenute Rossetti optou por estender para três anos neste belíssimo exemplar. Os recipientes são os tradicionais *caratelli* — barricas bem pequenas, com capacidade entre 50 e 100 litros — o que proporciona ao líquido um maior contato com a madeira.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

de perfil clássico, possui exuberantes notas de avelãs e castanhas, complementadas por geleia de pêssego, goiabada, damasco em compota e marmelada, além de toques de caramelo e cardamomo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é um vinho de sobremesa de alto calibre: cremoso, com um equilíbrio perfeito entre a doçura da fruta e a refrescância proporcionada pela excelente acidez, complementado por doses elevadas de complexidade e muita integridade frente sua idade



CULINÁRIA

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

castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral