VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rossetti Poggio Civetta Chianti Classico Riserva 2019
Vinícola	Tenute Rossetti
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Chianti Classico
Tipo	tinto
Castas	85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	30 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	93 pts Vinoway Wine Selection | 92 pts Revista Adega | 91 pts Luca Maroni

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Chianti** é um dos vinhos mais conhecidos do planeta! Isso pode induzir um enófilo desatento ao erro: a diferença entre um Chianti genérico e um Chianti Classico é tão grande que eles são considerados pelos especialistas dois produtos tão distintos como um *Primitivo di Manduria* e um *Barolo*, por exemplo.

Claro que existem Chiantis genéricos de boa qualidade (alguns, inclusive, ótimos), mas o fato é que no geral, um **Chianti Classico** é gigantescamente superior.

Para ser um **Chianti Classico Riserva** (classificação que, até 2014, era a mais alta da denominação, quando foi criada a *Gran Selezione* para competir com a Brunello di Montalcino), os vinhos obrigatoriamente devem possuir um mínimo de 12.5% de graduação alcoólica e ter um **amadurecimento mínimo de 24 meses** (com um mínimo de três meses em garrafa).

O **Poggio Civetta Chianti Classico Riserva** é elaborado pela **Tenuta Rossetti,** uma das vinícolas da **Fantini – Grupo Farnese,** que se autointitula **A Maior Vinícola Boutique da Itália** (pois é um conglomerado de pequenas empresas). Vale lembrar que a Fantini tem em seu currículo o prêmio de **Melhor Produtor da Itália** no guia de **Luca Maroni** nos anos de **2016, 2017 e 2019,** e em **2020 levou o Melhor Produtor Italiano na Mundus Vini.**

Sob o comando do talentoso enólogo **Filippo Baccaralo** (que também é sócio do Grupo), o **Poggio**

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas maduras, como a cereja e a ameixa, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e canela), licor maraschino, couro e hortelã, finalizando com toques terrosos e tostados

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: bom corpo e equilíbrio, entregando taninos firmes e maduros que secam a boca e são gloriosamente suportados por uma acidez vibrante, que promove grande salivação. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é saboroso e de grande persistência

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: 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, spaghetti aglio e olio

Civetta Chianti Classico Riserva ganha vida através da vinificação de uvas oriundas da área de**Cerreto Guidi,** uma pequena comuna perto de Florença, cultivadas em solos de arenito azul-acinzentado quartzítico com camadas de areia e calcário. A fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Findada a malolática espontânea, o vinho estagia por longos **30 meses em barricas de carvalho francês.**