

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



Agglomerada

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 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

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA

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

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.**