

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Rossetti Rosso Toscana

Vinícola Tenute Rossetti

Safra N.V.
País Itália

Região Toscana

Tipo tinto

Castas 90% Sangiovese e 10% Merlot

Teor Alcoólico 12,5%

Maturação em tanques de aço inox

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2033

Decanter 30 minutos

Premiações 95 pts Luca Maroni

VEDANTE







Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apresentamos um Rosso Toscana que, além de passar com sobra pelo crivo da curadoria VinumDay, também conta com impressionantes 95 pontos atingidos no Annuario Dei Migliori Vini Italiani de Luca Maroni – um dos principais críticos do país. Vale a pena ressaltar que essa pontuação é raríssima para vinhos na faixa de preço desse exemplar!

TAÇA

O autor da façanha é o Rossetti Rosso Toscana (que, pasmem, já havia alcançado essa mesma pontuação na safra anterior).

Quem o elabora é ninguém menos do que a Tenute 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.

Quem comanda a enologia da Tenute Rossetti é Filippo Baccalaro, enólogo e sócio do Grupo. Sob seu comando, o Rosso Toscana é criado: quem domina o corte é a estrela local, a Sangiovese, com 90%; os 10% restantes são completados pela Merlot. A vinificação é tradicional, em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada.

ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual vermelho rubi **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa frutas vermelhas maduras, como a cereja e a DESCRIÇÃO framboesa, acompanhadas de notas de ervas frescas (sálvia e tomilho) e canela, finalizando com toques terrosos e minerais INTENSIDADE **DOCURA ACIDEZ** TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta DESCRIÇÃO mostra boa estrutura, com taninos granulados e uma acidez correta que promove ótimo frescor peixe suíno crustáceo ave **CARNES** cordeiro gado caça curada QUEIJOS frescos moles médios duros DA TERRA hortalicas legumes cogumelos cereais **CULINÁRIA AMIDOS** tubérculos massas risotos polenta **TEMPEROS** aromáticos pimentas ervas especiarias DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate **DESCRIÇÃO**