

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



Silicone

TAÇA



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!

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



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como a cereja e a framboesa, acompanhadas de notas de ervas frescas (sálvia e tomilho) e canela, finalizando com toques terrosos e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta



Análise gustativa

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra boa estrutura, com taninos granulados e uma acidez correta que promove ótimo frescor

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



CULINÁRIA