

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Rossetti Rosso Toscana 2020
<b>Vinícola</b>	Tenute Rossetti
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	90% Sangiovese e 10% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	10 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Luca Maroni

## VEDANTE



Silicone

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nossa primeira Oferta da Semana de agosto chega trazendo para você a oportunidade de garantir um vinho premiado, delicioso e, claro, com um preço extremamente competitivo!

Trata-se de 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 abaixo dos 100 reais!

O autor da façanha é o Rossetti Rosso Toscana 2020 (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, principalmente frescas, 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

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

### 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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



## CULINÁRIA

