

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Salvioni Brunello di Montalcino 2019
Vinícola	Salvioni La Cerbaiola
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	36 meses em botti
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2045+
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	98 pts Kerin O'Keefe 97 pts Wine Enthusiast 97 pts Vinous 97 pts Jeb Dunnuck 96 pts Decanter Magazine 95 pts Raffale Vecchione 95 pts Falstaff 17,5 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Azienda La Cerbaiola, da família Salvioni, tornou-se um dos produtores mais cultuados de Brunello di Montalcino — seu rótulo ícone e verdadeiro cartão de visita. O primeiro Brunello foi lançado em 1985, marcando o início de uma trajetória que, em poucas décadas, conquistou reconhecimento internacional. A pequena vinha, com vista privilegiada para o Val d'Orcia, está situada a 420 metros de altitude e é composta por três parcelas que somam apenas 4 hectares. A produção é extremamente limitada: cerca de 10.000 garrafas por ano quando é elaborado apenas o Brunello, chegando a 15.000 quando também se decide produzir o Rosso di Montalcino. Disputado por colecionadores e apreciadores ao redor do mundo, o Brunello Salvioni figura entre os grandes ícones da denominação. É elaborado com 100% Sangiovese e amadurece por 36 meses em botti de tamanho médio e grande.

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta		
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário		
	INTENSIDADE	baixa	alta		
	DOÇURA	seco	doce		
	ACIDEZ	baixa	alta		
 Análise gustativa	TANINO	baixa	alta		
	CORPO	leve	encorpado		
	PERSISTÊNCIA	curta	longa		
	DESCRÍÇÃO				
	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
	DESCRÍÇÃO	bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zafferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola			