

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	San Fabiano Calcinaia Chianti Classico 2016
Vinícola	San Fabiano Calcinaia
Safra	2016
País	Itália
Região	DOCG Chianti Classico (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Malvasia Nera
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barris de 500 litros de carvalho francês de segundo uso
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2026
Decanter	30 minutos
Premiações	94 James Suckling Grand Gold – Best of Show Chianti Classico Mundus Vini 2019

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para ser um **Chianti Classico**, como uvas que pertencem a uma área específica demarcada entre Florença e Siena. Existem algumas subzonas que também produzem bons chiantis (Rufina, Colli Senesi, Colli Fiorentini, etc), mas são rotulados apenas como Chianti não recebem a mesma qualidade esperada por um DOCG carregado. Inclusive os produtores de Chianti Clássicos são defensores tão ferozes que consideram os Chiantis genéricos outro estilo de vinho, e eles não estão errados! Segundo ou *Consórcio Vino Chianti Clássico*, "eles são duas distintas e separadas DOCGs, com duas diferentes normas reguladoras, zonas de produção e consórcio de proteção ao produto".

O San Fabiano Calcinaia Chianti Classico 2016 representa o que um DOCG produz de melhor! O blend é composto pelo tradicional Sangiovese, que domina ou corta com 90% e é completado com 5% do Canaiolo e 5% do Malvasia Nera. Tem estágio de 12 meses em barris de 500 litros de carvalho francês segundo uso e, depois de engarrafado, amadurecido por mais 6 meses em caverna antes de ser liberado para o mercado. Outro detalhe que vale a pena ser mencionado é que toda a produção vinícola possui certificação orgânica, ou que revela o compromisso da empresa com sustentabilidade.

Os destaques desta safra de 2016 foram os expressivos 94 pontos cedidos pelo respeitado James Suckling e a Grande Medalha de Ouro no concurso especial de casamento promovido por Mundus Vini (Grand Gold - Melhor do Show Chianti Clássico Mundus Vini 2019).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cassis, mirtilo e ameixa), chocolate amargo, especiarias doces (baunilha e canela), tabaco, grafite, couro, cedro, caramelo e um toque defumado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

extremamente harmônico, com taninos firmes, maduros e bem polimerizados em sintonia com uma fantástica acidez

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

parrilla, bistecca fiorentina, pappardelle ao ragù de lebre, lasagna bolognese, pizza de pancetta defumada, risoto de linguiça campeira, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

