

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	San Rabano Rosato Brut 2019
Vinícola	Cantine Vignaioli del Morellino di Scansano
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	espumante
Castas	Sangiovese e Ciliegiolo
Teor Alcoólico	12%
Maturação	6 meses sobre as leveduras
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um espumante composto pelas icônicas **Sangiovese (60%) e Ciliegiolo (40%)**, de vinhas entre 5 e 10 anos, cultivadas em solo arenoso e rico em silte na **Toscana**, a aproximados 150 metros de altitude. A propósito, a Sangiovese é amplamente conhecida pela sua presença na região, enquanto a Ciliegiolo, ainda em menor proporção, vem conquistando espaço com seus vinhos que se assemelham, no que diz respeito aos aspectos de cor e aroma, com cerejas, ou melhor, *ciliegia* em italiano.
Elaborado pelo método **Charmat**, com o mosto de melhor qualidade, é macerado a frio e fermentado com temperatura controlada (cerca de 16°C). Antes da tomada de espuma, permanece por pelo menos 6 meses sobre as leveduras, nos tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO salmão brilhante, de perlage fina, abundante e persistente

Análise olfativa

INTENSIDADE baixa  alta
EVOLUÇÃO primário  terciário

DESCRIÇÃO exuberante, com notas de frutas vermelhas frescas (morango, cereja), toques florais

Análise gustativa

INTENSIDADE baixa  alta

DOÇURA seco  doce

ACIDEZ baixa  alta

TANINO baixa  alta

CORPO leve  encorpado

PERSISTÊNCIA curta  longa

DESCRIÇÃO elegante e cheio de frescor, a perlage se confirma em boca de forma muito agradável; nos sabores se destacam as notas florais e frutadas

CULINÁRIA

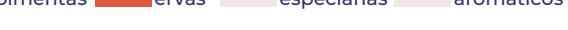
CARNES peixe  crustáceo  ave  suíno

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 frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls