

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sasso di Sole Brunello di Montalcino 2019
Vinícola	Sasso di Sole
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	36 meses em botti de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	95 pts Luca Gardini 94 pts Wine Enthusiast 93 pts James Suckling 93 pts Raffaele Vecchione (Wines Critic) 93 pts Kerin O'Keefe 92 pts Tony Wood Italian Wine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A safra de 2019 é considerada uma das melhores da última década para o Brunello di Montalcino. É nesse contexto que se destaca o rótulo da Sasso di Sole, uma vinícola familiar comandada pela família Terzuoli, com tradição na elaboração de vinhos desde o século XVII. Com 10 hectares de vinhedos cultivados exclusivamente com Sangiovese Grosso, a vinícola cuida de todas as etapas do processo, da vinha à garrafa.

A vinificação alia respeito à tradição com toques modernos: a fermentação é espontânea e o amadurecimento ocorre em grandes *botti* de carvalho da Eslavônia, como manda a tradição da região. As uvas, colhidas em meados de outubro, resultaram em um Brunello elaborado 100% com Sangiovese Grosso. O estágio em madeira foi de 36 meses antes de ser engarrafado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com reflexos granada, de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como ameixa, framboesa e cereja, ervas culinárias e chocolate amargo, envoltas por notas de couro, *sous-bois*, tabaco e tosta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e elegante, que equilibra taninos firmes e secantes com uma acidez deliciosamente succulenta; a intensidade de sabor é divina, com um a carga frutada espetacular, que confirma os descritores aromáticos; o final de boca é persistente e deleitoso

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola