

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Sergiovetto Chianti Classico Riserva 2016
<b>Vinícola</b>	Rocca Delle Macie
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>SubRegião</b>	Chianti Classico
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	de 20 a 24 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	94 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Movido pela sua paixão por vinhos, em 1973 o cineasta italiano Italo Zingarelli adquiriu uma propriedade na região de Chianti Classico, a Le Macie. Apesar de a propriedade ter 93 hectares, apenas 2 continham vinhedos, cultivados de maneira ainda muito rudimentar. De certa forma o local mostrou-se tão próspero, que hoje a viticultura ocupa cerca de 1/3 da área da *tenuta*, que se somam a outros 77 hectares das Tenutas Sant'Alfonso, Fizzano e Le Tavollette, adquiridas posteriormente também na região do galo negro.

Em 1985, Italo teve a brilhante ideia de criar um rótulo chamado Sergiovetto, prestando homenagem a 2 figuras importantes para ele: Sergio Zingarelli, seu filho e herdeiro, e a casta Sangiovese, a qual uma vez já foi referenciada pelos locais como Sangiovetto.

De qualidade excepcional, este vinho foi elaborado com uvas provenientes de um único vinhedo, denominado Pian Della Casina. As uvas foram vinificadas em tanques de aço inoxidável, onde maceraram entre 10 e 15 dias com as películas. A fermentação malolática decorreu em tanques de concreto, enquanto a maturação decorreu entre 20 e 24 meses em barricas de carvalho francês. Ao final, antes de chegar ao mercado, este vinho passou também por afinamento de pelo menos 1 ano em garrafa.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

elegante e complexo, destacam-se aromas de frutas vermelhas e negras maduras (cereja, framboesa, amora), ameixa seca, frutas em compota, complementadas por toques de especiarias adocicadas (cravo, noz-moscada)

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

apresenta taninos firmes, muito bem polidos, e acidez no ponto; tem ótimo corpo, com a confirmação das frutas vermelhas e negras no palato, que aliadas a sua textura sedosa, garantem um excelente e persistente final

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 burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e rasps de parmesão, bistecca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio