

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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 raspa de parmesão, bistecca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio