

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Straccali Toscana Rosso 2019
Vinícola	Giulio Straccali
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Merlot e Cabernet
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	5 meses em tanques de aço inox e de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Giulio Straccali foi um defensor ferrenho do Chianti. Agricultor, vinicultor e depois empresário, ele fundou sua vinícola em 1925 e atuou de 1942 até 1969 como vice-presidente no Consorzio del Gallo Nero, que hoje corresponde ao consórcio da área de Chianti Clássico. Após sua morte, Italo Zingarelli, fundador da Rocca delle Macie, adquiriu a propriedade e deu sequência a trajetória de sucesso da empresa, de modo a manter presente o legado da família Straccali.

Os vinhedos que originam os exemplares da vinícola são cultivados tanto na porção sudoeste da região demarcada quanto fora dela, na província de Siena, de onde foram colhidas as uvas que originaram este exemplar.

Sangiovese é a mais proeminente e representa 85%, enquanto Merlot e Cabernet Sauvignon complementam os outros 15% deste Toscana Rosso. A vinificação delas decorreu em tanques de aço inox e o estágio durou 5 meses, parte do vinho nos próprios tanques de aço e outra parte em tanques de concreto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (amora), cereja em calda, especiarias adocicadas e picantes (canela, pimenta-preta), sous-bois e nuances de couro



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

gostoso e elegante, tem corpo médio, taninos robustos e acidez suculenta; a nota de cereja em calda permanece com boa persistência



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

 oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral