

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenuta San Vincenti Chianti Classico Riserva 2015
Vinícola	Tenuta San Vincenti
Safra	2015
País	Itália
Região	Chianti Classico (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	24 meses em tonéis de carvalho + 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	93 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Antes de começar a falar sobre este vinho, vale um destaque sobre a safra de **2015** em seu berço de origem: a porção de **Chianti Classico** na Toscana. Foi algo a parte! Segundo Bruce Sanderson, editor sênior da *Wine Spectator*, **2015 é a melhor safra da região desde 1997**.

Foi uma safra quente, o que resultou em vinhos poderosos, recheados de frutas negras e com taninos musculosos. Talvez menos elegantes que o tradicional, mas ainda assim com acidez enérgica, que garante, além de muito prazer na taça, uma grande longevidade na garrafa.

É justamente o caso deste belíssimo exemplar da **Tenuta San Vincenti**.

A propriedade, que tem no nome uma homenagem a São Vicente — protetor dos campos e vinhedos — está situada na comuna de Gaiole, coração da parte antiga de Chianti. São 60 hectares de vinhedos plantados em solos que mesclam areia e marga calcária.

Apresenta aqui um monovietal de Sangiovese, com uvas colhidas das melhores vinhas da propriedade. Vinificação tradicional, seguida de 24 meses de maturação em tonéis de carvalho, com posterior estágio de seis meses em caves.

Na taça entrega tudo o que poderíamos esperar de um bom **Riserva 2015**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada intenso



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas abundantes de cerejas e mirtilos maduros, chocolate, nuances balsâmicas e um leve toque de acetona



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos massivos, fruta plena e um gostoso tostado da madeira, tudo costurado por uma ótima acidez; o vinho é definitivamente encorpado, e pede pratos estruturados para acompanhá-lo

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

pastas com molho de carne, aves, cogumelos ou trufas, risotos intensos, carne de porco, vitelo, coelho e cordeiro, queijos maturados (como grana e pecorino), cordeiro marroquino, talharim à bolonhesa, tournedo rossini, polenta com cogumelos portobello



CULINÁRIA