

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Terre Del Palio Brunello di Montalcino 2017
<b>Vinícola</b>	Terre del Palio
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>SubRegião</b>	Montalcino
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	24 meses em barris de carvalho da Eslavônia e 12 meses em tanques de concreto
<b>Temperatura de Serviço</b>	18 a 20 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	de 60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os <em>Palios</em> são tradicionais corridas de cavalo que ocorrem por toda a província de Siena. Nesta mesma província é originado um dos mais icônicos vinhos italianos, o Brunello di Montalcino. <br />O exemplar em questão foi elaborado pela Val di Suga, empresa cujo início da produção remete a década de 1980. Ela vem se destacando no cenário internacional com uma produção de qualidade, de modo que seus Brunellos se diferenciam dos demais, pois são originados através de uma mescla de 3 diferentes vinhedos. <br />São eles o Vigna del Lago, na encosta nordeste de Montalcino, o Spuntali, no sudoeste, e Poggio Al Granchio, no sudeste. <br />As uvas de Sangiovese Grosso colhidas em cada um deles são vinificadas e envelhecidas separadamente, sendo o <em>blend</em> feito apenas no final. O estágio em barris de carvalho da Eslavônia ocorre durante 24 meses, com um adicional de mais 12 meses de descanso em tanques de concreto antes do lançamento no mercado. <br />Vale destacar que apesar do calor e tempo seco que pairou sobre Montalcino na vindima de 2017, vários produtores conseguiram elaborar vinhos bem equilibrados, inclusive preservando o frescor. Esse é um excelente e representativo Brunello obtido neste ano.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

repleto de camadas, mostra em primeiro plano frutas vermelhas ainda frescas, envoltas de especiarias como cravo, canela, noz-moscada e baunilha, finalizando com notas de tabaco, couro e alguns toques terrosos

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

o conjunto está muito equilibrado, mostrando uma acidez suculenta, taninos firmes, um excelente corpo e muita intensidade de fruta no palato, denotando jovialidade e um grande potencial de guarda pela frente

### 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

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



## CULINÁRIA