

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Valvirginio Baron Del Nero 2017
Vinícola	Cantina Sociale Colli Fiorentini
Safra	2017
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	50% Cabernet Sauvignon e 50% Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2031
Decanter	45-60 minutos
Premiações	91 pts Vinous 2 bicchieri Gambero Rosso

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com vocês o maravilhoso **Valvirginio Baron Del Nero:**

Quem o elabora é a respeitada **Cantina Sociale Colli Fiorentini**, celebrada por ser a maior produtora de Chianti do planeta! São cerca de 350 de famílias de produtores que, há quase 50 anos cultivam praticamente 1.500 hectares de vinhedos espalhados pela **Toscana** e destinam suas uvas para a cooperativa dar vida a distintos vinhos.

Nomeado em homenagem a um antigo moinho conhecido como “*Molino Baron del Nero*”, este **Rosso Toscano IGT** (informalmente reconhecido como **supertoscano**) tem suas uvas **Cabernet Sauvignon e Merlot** oriundas de vinhedos localizados nas comunas de San Casciano, Tavarnelle e Montespertoli, todas situadas entre Florença e Siena.

As uvas são vinificadas separadamente e **amadurecem em barris de carvalho por 12 meses**. Então o blend é realizado e o vinho é inserido em tanques de inox onde permanece por 6 meses para estabilização. Finalmente é engarrafado e liberado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com halos atijolados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, mas já apresentando uma evolução para notas de figo e ameixa desidratadas. Toques de couro, tabaco e eucalipto se entrelaçam com nuances de cedro e piso florestal, finalizando com delicadas fragrâncias defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura, com taninos finos e totalmente maduros bem integrados a uma acidez correta e salivante. O perfil do sabor acompanha as notas aromáticas e o final de boca é amplo e de boa persistência

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

bistecca alla fiorentina, tagliatelle al ragu di cinghiale, crostini di fegatini di pollo, carnes de caça, como javali com tomate e azeitonas pretas, queijo pecorino



CULINÁRIA