VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Verbena Brunello di Montalcino 2020
Vinícola	Verbena di Luca Nannetti
Safra	2020
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	2 anos em barris de carvalho e 1 ano em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	93 pts Raffaele Vecchione

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1985, a Verbena é uma pequena propriedade familiar localizada em Montalcino, na Toscana. A produção teve início com dois hectares de vinhedos e, desde 1999, está sob a condução de Luca Nannetti, que deu continuidade ao trabalho iniciado por sua mãe, Assunta Pascucci, e sua tia, Clara Brigidi. Atualmente, a propriedade conta com aproximadamente 10 hectares de vinhedos e mantém uma produção focada, principalmente, em Brunello di Montalcino e Rosso di Montalcino.

O Verbena Brunello di Montalcino 2020 é fruto de uma ótima safra na região. É elaborado exclusivamente com Sangiovese Grosso e sua vinificação contempla fermentação malolática em barricas, seguida de dois anos de maturação em grandes recipientes de carvalho e um ano de estágio em garrafa antes da comercialização.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO

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	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