

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Verrazzano Chianti Classico Gran Selezione Sasselo 2015
Vinícola	Castello di Verrazzano
Safra	2015
País	Itália
Região	Chianti Classico (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	18 meses em grande pipas de carvalho, 12 em recipientes menores (tonéis e barricas) e mais 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	120-180 minutos
Premiações	94 pts James Suckling 91+ Wine Advocate (Robert Parker)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chianti Classico Gran Selezione é o topo da pirâmide de Chianti. Essa categoria é recente — lançada oficialmente em 2014 — e foi desenhada para alçar os melhores vinhos da região ao mesmo patamar de ícones como Barolo, Brunello e Amarone.

O que apresentamos hoje é elaborado pelo **Castello di Verrazzano**, uma propriedade cuja história seria digna de um livro.

Situado na comuna de Greve, no coração de Chianti Classico, o castelo é uma construção etrusca. Foi adquirido pela família Verrazzano no **século VII**, e há registros de vinhos desta propriedade **desde o ano de 1150**. Para os que já visitaram a Verrazzano Bridge, que liga Staten Island ao Brooklyn em Nova York, a ponte homenageia o explorador Giovanni Verrazzano, membro desta secular família italiana (e primeiro europeu a explorar a costa atlântica da América do Norte).

O **Sassello** — batizado em homenagem a uma espécie de tordo que visita a região na época da colheita — é vinificado 100% com Sangiovese, do “cru” **Querciolina**. Sua maturação total compreende 36 meses, dos quais 18 em grande pipas de carvalho, 12 em recipientes menores (tonéis e barricas) e mais 6 meses em garrafa. Como diferencial extra, vale ressaltar que é um vinho que possui certificação biológica.

Antes de degustá-lo, aposte em umas boas duas a três horas em decanter.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

exuberante, mescla notas de café torrado, fumaça, flores secas, baunilha, chocolate e alcaçuz



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

expansivo e estruturado, porém dotado de grande equilíbrio; entrega taninos de textura calcária e uma acidez fantástica, que se traduz em pura salivação; o perfil de sabor mescla cerejas desidratadas, notas terrosas, cacau e um toque de azeitona preta; o final amplo e longo o transforma em um vinho de meditação.



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

macarrão com molho de carne, aves, cogumelos ou trufas, risotos de média intensidade, carne de porco ou vitelo, queijos maturados (como grana e pecorino)