

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Verrazzano Chianti Classico Gran Selezione Sassello 2015
<b>Vinícola</b>	Castello di Verrazzano
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Chianti Classico (Toscana)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	18 meses em grande pipas de carvalho, 12 em recipientes menores (tonéis e barricas) e mais 6 meses em garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	120-180 minutos
<b>Premiações</b>	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.

### 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)



### CULINÁRIA