VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vigna Benefizio Morellino di Scansano 2019
Vinícola	Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Scansano
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	90 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1972, a Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano é referência na região de Maremma, Toscana. Sua especialidade é a elaboração do Morellino di Scansano, tanto que grande parte de seus vinhedos se localizam próximos às famosas colinas onde este vinho ganhou fama, Scansano. É uma vinícola cooperativa focada na qualidade e não na quantidade. Por isso, apesar de contar com mais de 700 hectares de videiras, cada produtor é detentor de apenas 3, para que assim cada um possa realizar um trabalho primoroso em suas videiras.

Este vinho foi 100% elaborado com a casta Sangiovese, colhida em um vinhedo especialmente selecionado, em vinhas com idade média de 15 anos. As uvas foram maceradas a 35°C por 12 horas e depois fermentadas por 12 dias a 29°C. A maturação decorreu em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso por 6 meses, e o afinamento em garrafa durou pelo menos 3 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi com halos granada

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas maduras, nuances de cacau e chocolate ao leite

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: harmonioso e cheio de expressão, apresenta taninos estruturados e acidez refrescante; bom corpo e intensidade, e um saboroso final

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: cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos