

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

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



CULINÁRIA