VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vigna La Quercia Chianti Colli Fiorentini Riserva 2010 20161120
Vinícola	Fattoria Castelvecchio
Safra	2010
País	Itália
Região	DOCG Chianti Colli Fiorentini (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vigna La Quercia é o vinhedo de onde provém as uvas deste excelente Chianti. Desde 2003 o rótulo é uma homenagem à uma imponente e antiga árvore de carvalho que é circundada pelas vinhas. De classificação Riserva (menos de 25% de todo Chianti produzido), ele está divino! Já na cor denuncia um produto diferenciado, mostrando um profundo vermelho rubi com halos granada, denotando boa evolução. No nariz apresenta notas de flores secas, frutas cristalizadas, incenso e especiarias (como canela da índia), bem amparadas por um fundo refrescante. Na boca é muito vivo e vibrante, com um ataque intenso e cheio de sabor, que traz a tona uma deliciosa acidez, em comunhão com taninos bem domados. O final é complexo e muito persistente, revelando frutas secas, couro e tostado. Simplesmente bom demais! Para uma experiência completa, harmonize-o com massas, em especial aquelas acompanhadas de ragus e molhos intensos, ou então com carnes vermelhas grelhadas, como uma bela bistecca alla fiorentina!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi com halos granada, denotando boa evolução

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: notas flores secas, frutas cristalizadas, incenso e especiarias (como canela da índia), bem amparadas por um fundo refrescante

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: muito vivo e vibrante, com um ataque intenso e cheio de sabor, que já traz a tona sua deliciosa acidez, em comunhão com os taninos bem domados; o final é complexo e muito persistente, revelando frutas secas, couro e tostado

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