

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vigna La Quercia Chianti Colli Fiorentini Riserva 2010 20161120
Vinícola	Fattoria Castelveccchio
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