

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villa Antinori Rosso Toscana 2021
Vinícola	Marchesi Antinori
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	1 ano em barricas de carvalho francês e húngaro
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	94 pts Luca Maroni 90 pts Falstaff

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Villa Antinori Rosso é o clássico quase centenário de uma das mais antigas e prestigiadas dinastias vinícolas da Itália - a Antinori.

Este respeitado produtor, com mais de 600 anos de tradição, colocou seu nome na história da vitivinicultura em 1385, quando Giovanni di Piero Antinori se tornou membro da *Arte Fiorentina dei Vinattieri*, a guilda dos vinicultores de Florença na Idade Média.

Há pelo menos 26 gerações, a família Antinori continua comprometida com a elaboração de vinho espetaculares. Desde 1966, o Marchese Piero Antinori é o responsável pela modernização e expansão de propriedades espalhadas, não somente pela Itália, como também pelo mundo.

Mas foi Niccolò Antinori, pai de Piero, o criador do Villa Antinori Rosso. Este exemplar nasceu em 1928 como o primeiro Chianti da vinícola. Em 2001, devido à qualidade notável, foi "promovido" a Supertoscano.

O rótulo exalta a Villa del Cigliano, a histórica propriedade florentina dos Antinori, adquirida em 1543. Prestes a completar 100 anos de existência, o vinho é essencialmente um Sangiovese, acrescido de frações menores de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Syrah. Na safra 2021, o estágio foi de 1 ano em barricas de carvalho francês e húngaro.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de cereja negra, ameixa e cassis, escoltadas por café, cacau, tabaco e anis-estrelado; toques muito sutis de menta complementam a sua complexidade com certa elegância.

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, taninos finos estão em sintonia perfeita com uma acidez vibrante e suculenta, num conjunto encorpado, com sabores persistentes de frutas negras e especiarias

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

bistecca alla fiorentina, tagliatelle al ragu di cinghiale, crostini di fegatini di pollo, carnes de caça, como javali com tomate e azeitonas pretas, queijo pecorino



CULINÁRIA