VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villa Antinori Rosso Toscana 2022
Vinícola	Marchesi Antinori
Safra	2022
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e húngaro
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	92 pts James Suckling | 91 pts Revista Adega | 90 pts Decanter Magazine

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 2022, o estágio foi de 1 ano em barricas de carvalho francês e húngaro.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

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

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

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