

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	TAÇA
 Natural	 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
	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 cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos
 CULINÁRIA	