

# 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





al

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.

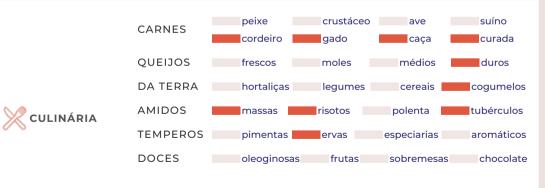
O rótulo exalta a Villa del Cigliano, a histórica propriedade florentina dos Antinori, adquirida em 1543. Prestes a completar 100 anos de existência, o vinho é essencialmente um Sangiovese, acrescido de frações menores de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Syrah. Na safra 2022, o estágio foi de 1 ano em barricas de carvalho francês e húngaro.

# ANÁLISE SENSORIAL



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



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