VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vin del Fattore Governo All'Uso Toscano 2019
Vinícola	Vignaioli Del Morellino
Safra	2019
País	Itália
Região	IGT Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese 95%, Ciliegiolo 5%
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	estagiou em tanques de aço inoxidável por 3 meses, e mais afinamento em garrafa por 3 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	4.3 VV | Medalha de OURO AWC VIENNA – Award's 2019 e 2020 | Prêmio ROSSO - The WineHunter Award 2020

VEDANTE

Silicone

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Esse impecável **Sangiovese Toscano IGT** é fruto da vinícola **Vignaioli del Morellino di Scansano** que, desde a sua fundação em 1972, é uma referência em Maremma.

O pequeno grupo de produtores cresceu rapidamente e, na década de 1980, enquanto outras cooperativas decidiam focar na quantidade, eles escolheram o caminho desafiador da qualidade.
Seus sacrifícios resultaram no seu grande fortalecimento e difusão em território italiano e internacional. Com cerca de 700 hectares de vinhedos que se estendem principalmente na área ao redor de Scansano, Magliano in Toscana e Pitigliano, a produção continua extremamente focada na sua essência e terroir.

Junto com os grupos de pesquisa das universidades TUSCIA e PISA, a vinícola recuperou a tradicional técnica "**GOVERNO ALL'USO TOSCANO**". Esse é o método ancestral (inventado na própria Toscana, no século XIV), no qual metade das uvas segue o processo tradicional: são colhidas maduras e vinificadas imediatamente. Já a outra metade é resultado de uma mistura entre uvas colhidas sobremaduras e uvas secas na adega (como as empregadas para elaborar o clássico Amarone).

Ambos os vinhos são misturados após a fermentação alcóolica, sendo que o acréscimo das uvas desidratadas potencializa a fermentação malolática, ao mesmo tempo que

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (cereja, amora e ameixa), baunilha, toque herbáceo (folha de tomate), ervas medicinais, nuances de eucalipto e *sous-bois*

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: suculento, com sabores intensos que refletem os agradáveis aromas, apresenta robustos e maduros taninos escoltados por uma acidez viva e gastronômica.

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: clássico churrasco, bife à parmegiana, talharim ao sugo, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria, antepastos em geral, massas com molhos de carnes, risotos e queijos meia cura

intensifica a expressão da fruta.

Isso é facilmente percebido na análise olfativa deste belíssimo blend das castas **Sangiovese (95%) e Ciliegiolo (5%)**, colhidas manualmente.