

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vin Del Fattore Governo All'Uso Toscano 2021
Vinícola	Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Maremma
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	3 meses em tanques de aço inox e 6 meses em cave
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	45-60 minutos
Premiações	94 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1972, a Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano tornou-se referência na costa toscana, focando na qualidade, desde a sua fundação. Por isso, em parceria com pesquisadores das universidades de Tuscia e Pisa, a empresa promoveu estudos para resgatar uma antiga técnica de vinificação, utilizada para deixar os vinhos prontos para o consumo: o Governo All'Uso.

É um método ancestral semelhante ao *ripasso*, do Vêneto, que consiste em propiciar uma segunda fermentação com a adição de uvas secas.

O Vin del Fattore consiste em um corte 95% Sangiovese e 5% Ciliegiolo, uvas provenientes da DOC Maremma. Sua complexa elaboração iniciou com a colheita manual das uvas e o respectivo transporte em pequenas caixas até a adega, pois é necessário preservar avidamente a integridade dos frutos. A Sangiovese foi previamente mantida em câmaras frigoríficas para perder 15% do seu peso. Só depois que as uvas seguiram para a etapa de fermentação alcoólica. Já a fração de Ciliegiolo permaneceu secando durante 4 semanas, quando então, foi adicionada para proporcionar uma segunda fermentação, bem como incentivar a conclusão da malolática.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (romã, cereja, amora e ameixa), canela, baunilha, nuances herbáceas (folha de tomate), ervas medicinais, traços de eucalipto e *sous-bois*

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

voluptuoso e suculento, tem taninos robustos e maduros, escotados por uma acidez viva e ótima intensidade de sabores; o destaque fica para as notas frutadas e especiadas, que permanecem em seu longo e saboroso fim de boca

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

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