

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Etél Rosato Toscana 2018
<b>Vinícola</b>	Fattoria Lornano
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Rosato di Toscana IGT
<b>Tipo</b>	rosé
<b>Castas</b>	100% Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	98 Luca Maroni

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para encerrarmos nossa campanha Summer Wines com chave de ouro, trazemos hoje para você nada menos do que **O MELHOR VINHO ROSÉ DA ITÁLIA**, título atribuído pelo famoso crítico italiano **Luca Maroni**, que lhe concedeu expressivos **98 pontos**.

Ainda podemos citar que essa **safra 2018** levou 89 pontos de James Suckling, e as safras anteriores sempre fizeram grande sucesso: o próprio Luca Maroni já havia o colocado como melhor rosé italiano em sua safra 2016, quando atingiu 95 pontos.

O **Etél Rosato Toscana** é elaborado pela **Fattoria Lornano**, uma vinícola boutique fundada em 1904 localizada nas colinas sudoestes na divisa entre as comunas de Castellina in Chianti e Monteriggioni, a cerca de 10km de Siena. Elabora somente vinhos com uvas provenientes de vinhedos próprios cultivados sem nenhum tratamento químico. São 49 hectares de vinhedos situados em uma altitude média de 300 metros, onde a Sangiovese reina com 80% do total plantado, com 15 diferentes clones, cada um cuidadosamente selecionado para expressar sua máxima tipicidade e autenticidade de seu terroir.

Elaborado exclusivamente com a Sangiovese, tudo começa com uma colheita em duas etapas: uma colheita antecipada na metade de setembro e uma tardia no final de outubro. Essa diferença de maturação fisiológica é fundamental para obter o estilo de vinho desejado. A vinificação começa com uma pré-fermentação a frio (5°C) de 4 horas em contato com as cascas. Então o mosto é colocado em tanques de aço inoxidável onde a fermentação alcoólica é realizada com temperatura controlada em 18°C.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rosa "casca de cebola" delicado e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (morango e cereja), pêssego, goiaba e notas minerais



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

leve, refrescante e cremoso, tem acidez na medida certa e sabores onde as frutas vermelhas frescas predominam

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

peixes assados ou grelhados, massas e risotos a base de frutos do mar, queijos leves e frescos e saladas bem elaboradas

