

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Il Poggione Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli 2016
<b>Vinícola</b>	Tenuta Il Poggione
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>SubRegião</b>	Montalcino
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	longo período em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	98 pts Vinous Media   97 pts Wine & Spirits   96 pts Decanter Magazine   96 pts Wine Advocate   96 pts Raffaele Vecchione   96 pts Wine Spectator   96 pts Falstaff   95 pts Wine Enthusiast   94 pts James Suckling   18 pts VINUM Magazine   17,5++ Jancis Robinson   Medalha Grande Ouro - MUNDUS VINI

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se a safra 2015 deste exemplar já estava excelente, faltam adjetivos para expressar a excepcionalidade de 2016.

A Vigna Paganelli é uma espécie de Cru da Tenuta Il Poggione e seus vinhos são elaborados apenas nas melhores safras. São vinhas velhas, plantadas em 1964, que devido à alta qualidade dos frutos, são utilizadas como base para a clonagem de novas plantas. Nesta área, o cultivo ocorre no sentido leste e oeste, ideal para maximizar a exposição solar.

Localizada em Santo Angelo in Colle, ao sul de Montalcino, a vinícola está entre o Monte Amiata, de origem vulcânica, e o Mar Tirreno. Uma das normas para a elaboração de Brunello di Montalcino diz respeito a altitude dos vinhedos, que não deve ser superior a 600 metros, de modo a não interferir no amadurecimento dos frutos. Na Tenuta Il Poggione, as vinhas são cultivadas em terreno inclinado, em altitudes de 150 a 450 metros, ideais para manter o solo bem drenado.

A Sangiovese foi colhida manualmente e a fermentação foi conduzida com leveduras indígenas, em tanques de aço inox. O processo durou cerca de 20 dias e para otimizar a extração, o "chapéu" foi

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi profundo



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

notas de amora, cereja preta e ameixa, contornadas por ervas frescas (manjeriço, manjerona e tomilho), alcaçuz, cedro, couro, tabaco e nuances tostadas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

o corpo é robusto, os taninos são polidos e acidez bem viva; tem muita concentração de frutas e gradualmente vão surgindo camadas minerais, de ervas e também terrosas; o final é muito longo

### 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

bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola



### CULINÁRIA

afundado frequentemente. Ao final, o vinho passou por um longo período em barricas de carvalho francês e também nas garrafas.