

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Isole E Olena Syrah Collezione Privata 2019
Vinícola	Isole e Olena
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Syrah e Viognier
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês (25% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	98 pts The Wine Independent 95 pts Wine Advocate 95 pts Vinous Media 95 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos grandes exemplos de Syrah da Toscana, o Isole e Olena Collezione Privata é uma das criações de Paolo de Marchi.

Aliás, a Isole e Olena é uma das poucas vinícolas da Toscana que conseguiu obter êxito não somente com a Sangiovese, expressa pelo icônico vinho Ceparello, mas também com Chardonnay, Cabernet Sauvignon e, claro, Syrah.

O Collezione Privata da safra 2019 é elaborado com uvas de videiras em solos de marga calcária, em colinas muito altas de Barberino Val d'Elsa, com grande amplitude térmica entre os dias e as noites. Na vinificação, após o término da fermentação malolática, o vinho é submetido ao amadurecimento em carvalho seguido de estágio em garrafas por 36 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

rica amplitude aromática, repleto de frutas negras e violáceas maduras, acompanhadas de chocolate amargo, especiarias picantes e bacon defumado; complementados por notas minerais calcárias, tabaco doce e alcatrão

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

expressivo e succulento, com taninos macios e acidez refrescante; finalizando com prolongada e refinada persistência

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

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA