

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Massa 2020
Vinícola	Fattoria La Massa
Safra	2020
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	96 pts Wine Enthusiast 94 pts Revista Adegas 94 pts Andreas Larsson 94 pts Wine Advocate 93 pts Falstaff 92 pts Vinous Media 92 pts Bacchus Magazine 92 pts Wine Spectator 92 pts James Suckling 91 pts Decanter Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

La Massa é uma das melhores relações preço-qualidade de Supertoscans.

O exemplar foi lançado em 1998 como um Chianti Clássico DOCG, mas em 2002, Giampaolo Motta decidiu desclassificá-lo em busca de maior liberdade de vinificação.

Fruto do trabalho impecável de Motta com o aconselhamento de Stephane Derenoncourt, o exemplar chega a safra 2020 como um blend 50% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon e outros 20% de uma mistura entre Merlot, Petit Verdot e Alicante Bouschet.

Originado dos vinhedos em Panzano in Chianti, em plena Conca d'Oro, possui uma maturação de 12 meses em barricas de carvalho (20% novas.)

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, com halos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de cereja, amora e framboesa maduras, seguidas por nuances de ervas secas, couro, tabaco, chão de floresta, especiarias e toques empíreumáticos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos firmes, acidez suculenta, sabores profundos e complexos, que levam a um final refinado, muito persistente

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bistecca alla fiorentina, tagliatelle al ragu di cinghiale, crostini di fegatini di pollo, carnes de caça, como javali com tomate e azeitonas pretas, queijo pecorino



CULINÁRIA