VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rocca delle Macie Vin Santo del Chianti Classico 2018 (500 ml)
Vinícola	Rocca Delle Macìe
Safra	2018
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Vin Santo del Chianti
Tipo	licoroso
Castas	Trebbiano e Malvasia Toscana
Teor Alcoólico	15%
Maturação	no mínimo 3 anos em barris de carvalho de 200 L
Temperatura de Serviço	12 a 14 °C
Guarda	2038
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Vin Santo del Chianti é vinho único, de raízes profundas na tradição local da região do Chianti.

Diversas são as hipóteses de sua origem. Alguns afirmam que estaria relacionada a efeitos terapêuticos que aparentemente teve nos doentes. Outros defendem que o nome tem origem grega, “vinho de Xantos”, pelo fato de uma ilha grega produzir um vinho semelhante. Mas a tese mais defendida é a que sugere que o nome "Vin Santo" (vinho sagrado), está relacionado as adegas monásticas que o produziam para uso litúrgico.

O estilo se destaca como um dos tesouros enológicos mais emblemáticos da Toscana e a Rocca delle Maciè elabora um legítimo Vin Santo, preservando sua origem intrínseca. Foi concebido com uvas de Trebbiano e Malvasia Toscana bem maduras, que foram parcialmente desidratadas antes de serem vinificadas em tradicionais cascos de carvalho de 200 litros. Por fim, o vinho foi mantido no recipiente por um período mínimo de 3 anos.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: âmbar intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: aromas de frutas cristalizadas, geleia de damasco e mel, acompanhadas por notas de avelãs e castanhas, bem como leves toques de especiarias e nuances florais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: mostra um equilíbrio perfeito entre a doçura da fruta e o frescor, proporcionada por uma excelente acidez; é um exemplar sedutor, amplo, elegante e muito agradável, com elevada persistência de sabores

CULINÁRIA

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: frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis