VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rossetti Rosso Toscana 2020
Vinícola	Tenute Rossetti
Safra	2020
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	90% Sangiovese e 10% Merlot
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	10 minutos
Premiações	95 pts Luca Maroni

VEDANTE

Silicone

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nossa primeira Oferta da Semana de agosto chega trazendo para você a oportunidade de garantir um vinho premiado, delicioso e, claro, com um preço extremamente competitivo!

Trata-se de um Rosso Toscana que, além de passar com sobra pelo crivo da curadoria VinumDay, também conta com impressionantes 95 pontos atingidos no Annuario Dei Migliori Vini Italiani de Luca Maroni – um dos principais críticos do país. Vale a pena ressaltar que essa pontuação é raríssima para vinhos abaixo dos 100 reais!

O autor da façanha é o Rossetti Rosso Toscana 2020 (que, pasmem, já havia alcançado essa mesma pontuação na safra anterior).

Quem o elabora é ninguém menos do que a Tenute Rossetti, uma das vinícolas da Fantini – Grupo Farnese, que se autointitula A Maior Vinícola Boutique da Itália (pois é um conglomerado de pequenas empresas). Vale lembrar que a Fantini tem em seu currículo o prêmio de Melhor Produtor da Itália no guia de Luca Maroni nos anos de 2016, 2017 e 2019, e em 2020 levou o Melhor Produtor Italiano na Mundus Vini.

Quem comanda a enologia da Tenute Rossetti é Filippo Baccalaro, enólogo e sócio do Grupo. Sob seu comando, o Rosso Toscana é criado: quem domina o corte é a estrela local, a Sangiovese, com 90%; os 10% restantes são completados pela Merlot. A vinificação é tradicional, em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas, principalmente frescas, como a cereja e a framboesa, acompanhadas de notas de ervas frescas (sálvia e tomilho) e canela, finalizando com toques terrosos e minerais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: mostra boa estrutura, com taninos granulados e uma acidez correta que promove ótimo frescor

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: talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral