

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rossetti Vin Santo del Chianti Il Nostro 2003 (375ml)
Vinícola	Tenute Rossetti
Safra	2003
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Chianti
Tipo	licoroso
Castas	Malvasia Bianca (40%), Trebbiano Toscano (30%) e San Colombano (30%)
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	período mínimo de 3 anos em pequenas barricas de madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	92 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tenute Rossetti é uma vinícola pertencente ao prestigiado grupo Farnese Vini. Reconhecido em 2020 como o melhor produtor italiano no Mundus Vini, o grupo também já recebeu o mesmo reconhecimento pelo renomado Anuário dos Melhores Vinhos Italianos de Luca Maroni em 2016, 2017 e 2019.

Intitula como “a maior vinícola *boutique* da Itália”, a Farnese Vini conta com uma alta criteriosidade no cuidado das vinhas e na elaboração dos vinhos. Todas as etapas são monitorados de perto por uma incrível equipe de 21 experientes enólogos. O grupo que nasceu em Abruzzo, tem a Tenuta Rossetti como sua representante no exuberante na Toscana, onde em meio as colinas de Chianti, são cultivadas as castas Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano e San Colombano que originam este Vin Santo.

O sabor adocicado, a complexidade aromática e a intensa concentração que podem ser encontradas no Vin Santo, são características que o tornaram um clássico entre clero, muitas vezes atuando como personagem de histórias que dão conta de ações milagrosas. Via de regra, para a sua elaboração as uvas passam pelo processo de passificação durante 2 meses, além de um lento e gradual processo de fermentação e maturação que dura pelo menos 3 anos e ocorre em pequenos barris de madeira, localmente chamados de *caratelli*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

ambar intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

mostra o perfil clássico do estilo, com exuberantes notas de avelãs e castanhas, complementadas por geleia de pêssego, damasco em compota e marmelada, além de toques de caramelo e cardamomo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cremoso, com um equilíbrio perfeito entre a doçura da fruta e a refrescância proporcionada pela excelente acidez, este é um vinho de sobremesa de alto calibre, com doses elevadas de complexidade e muita integridade frente aos seus 19 anos de idade



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