

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenute Rossetti Rosso Toscana 2019
Vinícola	Tenute Rossetti
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana IGT
Tipo	tinto
Castas	90% Sangiovese e 10% Merlot
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	sem passagem por barrica
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 minutos
Premiações	95 pontos Luca Maroni

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Premiações e preço postos de lado, o **Tenute Rossetti Rosso** também é imperdível por outras razões.

A vinícola, com alma e DNA toscano, é um empreendimento familiar que hoje contempla o prestigiado grupo Farnese (vencedor do prêmio “**Melhor Produtor da Itália**” em 2016, 2017 e 2019). Os proprietários Tino e Linda, da terceira geração da família, investiram na modernização da adega, hoje comandada pelo enólogo Filippo Baccalaro.

Filippo entrega aqui um blend entre a variedade mais representativa de seu terroir — a **Sangiovese** — completada por uma pequena parcela (10%) de Merlot.

O vinho tem personalidade, mostrando o caráter da Sangiovese em sua forma mais pura.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cerejas frescas, tomate assado junto a nuances de ervas frescas, como tomilho



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Impressiona pelo frescor, mas também pela fruta elegante aliada aos taninos granulados (característicos da variedade); as notas de cereja e ameixa vem escoltadas por toques de cacau, em um final gostoso e sem arestas

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, galetto al primo canto, bife à parmegiana, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA