



Rosso Di Montalcino Piccini 2013

Montalcino era a mais pobre vila montanhosa do sul da Toscana. Pouco se ouvia falar dessa parte da Itália e somente quem lá habitava sabia que o clima era mais moderado do que o Norte devido aos verões quentes e secos, fato este que concentrava nos vinhedos com solos rochosos e menos férteis as videiras mais longevas do planeta da uva sangiovese. Lá, a sangiovese era especial, ou seja, com a casca bem mais grossa, por isso ficou conhecida como Sangiovesse Grosso, antigamente denominada Brunello. Este é o Rosso di Montalcino, o irmão menor do famoso Brunello di Montalcino, sendo mais macio e sedoso. Mostra boa parte do caráter do Brunello mas com preço muito mais acessível!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipos** Tinto

Terroir

País	Itália
Região	Toscana
Produtor	Piccini
Safra	2013

Elaboração

Uva	100% Sangiovese grosso
Teor Alcoólico	13,5%
Amadurecimento	Permanece 12 meses em barricas e 2 meses em garrafa

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho rubi com reflexos granada.
Olfativo	Aroma pronunciado de elegantes notas florais acompanhadas de um toque herbáceo com especiarias doces, além da tipicidade das frutas vermelhas que revelam o caráter deste vinho.
Gustativo	Estruturado e elegante. Taninos redondos e um final longo e marcante.
Harmonização	Carnes de caça, ossobuco com polenta, risotos, massas ao funghi e queijos maduros.

Serviço

Temperatura de Serviço	16/18º
Estimativa de Guarda	Pronto para beber Ou + 5 anos

Sob o Sol da Toscana

A Toscana divide-se em duas grandes áreas geográficas, quais sejam: a zona da Costa, desde Livorno até Lazio, e a Zona Central, que engloba Florença, Siena, Pisa e Lucca. O Solo básico é marla-arenosa-calcária, com variações de argila, pedras e minerais. Os verões são quentes e secos e outonos imprevisíveis com riscos de chuvas. **CLASSIFICAÇÃO:** Devido à grande quantidade de estilos de vinhos, como já falado anteriormente, o sistema de classificação dos vinhos italianos em geral passa a ser até um pouco complicado e controverso, principalmente por não permitir a introdução de uvas estrangeiras nas suas denominações de origem controlada, exigindo, contudo, a inscrição dos famosos DOC e DOCG nos rótulos.