

<http://www.sociedadedamesa.com.br/>

1 DE DEZEMBRO DE 2015 / by A REVISTA SOCIEDADE DA MESA

## Ficha técnica: Principe del Sole 2013

**Principe del Sole 2013 | I.G.T. Toscana | Itália**

País: Itália

Região: Toscana

Indicação Geográfica: I.G.T. Toscana

Uvas: 50% Sangiovese + 50% Merlot

Crianza: 2 meses em "botti" de carvalho + 5 meses de barril de carvalho

Produtor: Cantina L'Arco

Principe del Sole 2013. Um vinho IGT Toscana elaborado com uvas procedentes dos vinhedos Cantina L'Arco, procedentes da parcela



número três de suas terras em Vinci.

**O vinho:** as uvas foram vindimadas manualmente e, após o desengace e leve prensado, foram introduzidas em depósitos de aço inoxidável por gravidade. As variedades foram vinificadas separadamente com uma fermentação alcoólica de 10 dias de duração, em um máximo de 26°C. Uma vez concluída a fermentação, prolongou-se a maceração com suas cascas durante 22 dias. O vinho foi posteriormente introduzido nas tradicionais “botti” de carvalho de 5.000 litros, onde se realizou a fermentação malolática e permaneceu até o mês de dezembro, para posteriormente realizar o assemblage de todos os varietais, passando a continuação para a crianza de 5 meses em barris de carvalho. Uma vez finalizada a crianza, no início do verão o vinho foi filtrado ligeiramente e engarrafado, permanecendo, no mínimo, seis meses em descanso, para culminar sua integração antes de sua comercialização.

**Cata:** cor cereja e capa média, porém viva, característica da variedade Sangiovese. No nariz, surpreendem suas notas de geleia de morango bem definidas, e um suave tostado de barril muito bem integrado com a fruta doce. Redondo, sedoso com bom volume e grande equilíbrio, que harmoniza com suaves taninos e lembranças de fruta fresca. Bom final com um toque agradável de madeira.

**Harmonização:** como já indicamos no início do artigo, nada mais prazeroso que a singeleza de uma excelente matéria-prima respeitada em sua essência na cozinha – por isso convidamos a desfrutar deste vinho com verduras na chapa com notas defumadas, continuando com um prato de massa com tomate fresco e manjericão, e uma segunda garrafa para desfrutar um churrasco bovino temperado com sal, pimenta-preta e uma boa dose de azeite de oliva.

**Serviço:** degustar entre os 16 e os 18°C. Não é necessário decantar

este vinho no momento, mas uma ligeira oxidação fará bem, portanto, o ideal é abrir a garrafa com, no mínimo, 30 minutos de antecedência ao consumo. Se optar por guardá-lo, cada vez será mais necessária a oxigenação prévia. Neste caso, será adequado decantá-lo previamente ao consumo.

**Guarda:** para desfrutar já, mas mantido em condições ideais de conservação poderá, sem dúvida, ser consumido nos próximos 4 anos (2016 – 2020).

Outra excelente seleção, com uma relação qualidade / preço insuperável, onde a tradição e a modernidade estão de mãos dadas. Aqui, a uva local Sangiovese e a madura Merlot unem-se para elaborar um vinho potente, porém amável. Desfrutem deste Principe del Sole 2013 IGT Toscana, disposto a ser consumido já, mas com boa atitude para melhorar nos próximos anos na garrafa.