



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Tenuta dei Pianali

VINHO: Coronato 2008

REGIÃO: Toscana - Livorno - Maremma Superior

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Bolgheri D.O.C.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon e 25% Cabernet Franc

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: De padrão mediterrâneo, mesoclima ensolarado, seco e diretamente influenciado pelos ventos que sopram do mar Tirreno.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos essencialmente arenosos e argilosos.

ELABORAÇÃO: Vinhas de 7 anos de idade conduzidas em cordone speronato, densidade de 7.500 plantas/ha. Colheita manual em pequenas caixas de 15 quilos, iniciada em meados de Setembro e estendida até as primeiras semanas de Outubro. Na cantina ocorre uma criteriosa seleção de cachos e grãos em esteiras vibratórias. Desengace e suave prensagem. Fermentação alcoólica conduzida em tanques inertes de concreto por 3-4 semanas a 28°C. Após o término do processo, o vinho é trasfegado e a malolática é conduzida em cubas de inox. Amadurecimento em barricas de carvalho francês. Permanência mínima em garrafa de 6 meses antes da emissão ao mercado.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho francês novas e de 2ª passagem.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 10 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração rubi concentrada, borda levemente granada. Sedutora complexidade olfativa, com ameixas em calda e cassis que alternam entre café, cedro, trufa e chocolate. Em boca revela-se persuasivo, marcado pela nobreza dos taninos, integrado frescor e longuíssimo final.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA:

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Costeleta suína laqueada ao mel e tomilho, guarnecida por compota de cebola roxa; Peito bovino longamente cozido ao vinho tinto, servido sobre polenta mole finalizada com creme de gorgonzola; Bistecca alla Fiorentina; Grandes queijos de massa dura curados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- WINE ENTHUSIAST: 93 Pontos

Safra 2010. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.