

VILLA DA VINCI SAN ZIO SANGIOVESE I.G.T. TOSCANA 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

Villa da Vinci é uma propriedade localizada nos arredores de Vinci, na região da Toscana. A missão da vinícola é homenagear o gênio que foi Leonardo da Vinci. Há uma relação profunda entre Leonardo da Vinci e o vinho. Uma história que começou nos vinhedos da família em Vinci. Leonardo era cientista, filósofo, arquiteto, pintor, escultor, designer, autor, matemático e músico. Ao longo dos séculos, sua figura nunca deixou de proporcionar novas revelações, fascinando e surpreendendo com cada nova faceta e interpretação. O San Zio é um dos cinco vinhos da coleção Villa da Vinci. Cada etiqueta traz um detalhe da obra "Anunciação", pintura que retrata o momento em que, de acordo com o evangelho de Lucas, o arcanjo Gabriel anuncia a Maria que ela será a escolhida. Entre os vinhos da coleção destaca-se este San Zio Sangiovese. A Sangiovese é a rainha das variedades de uvas toscanas. A partir da seleção das melhores uvas Sangiovese cultivadas nos vinhedos da Villa da Vinci, nasce um vinho que revela expressões varietais extraordinárias: concentração, maturidade, elegância e uma incrível integridade aromática. Passa por um breve período de dois a quatro meses em barris de carvalho. Apresenta cor vermelha brilhante com notas frutadas, destacando cereja, ameixa e frutos vermelhos. No paladar é decisivo, suave e elegante, com uma acidez bem equilibrada e um final longo e persistente. Entre seus reconhecimentos, destacam-se os 97 pontos em 99 possíveis, no Annuario dei Migliori Vini Italiani, de Luca Maroni, famoso crítico italiano de vinhos.

País:
Itália

Uva:
95% Sangiovese e
5% Colorino

Temperatura:
16°C a 18°C

**Abrir e
consumir após:**
90 minutos

Teor alcoólico:
14%

Corpo:
●●●●○

**Guardar em adega
climatizada até:**
2031

● HARMONIZAÇÃO

Frango à basca, Filé Mignon com pouco tempero, Pernil de javali adulto assado, Parmigiano Reggiano, Queijo Emmenthal, Queijo Pecorino, Paella Valenciana, carnes grelhadas e massas com molhos fortes e encorpados.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.