



Notas de degustação

MAIS RENZO VIN SANTO DEL CHIANTI 2001

★★★★★

Cor topázio brilhante. Exibe textura rica e aveludada, com um leve e agradável defumado. Frutado muito atraente lembrando frutas secas, abricots, leve tangerina. Untuoso e amanteigado, com um equilíbrio e frescor excelentes. Notas delicadas e finas de caramelos, castanhas, mel e rosas. Adocicado no ponto certo, nem seco nem muito doce. Final prolongado e agradável, fino e complexo. DECANTER, **R\$ 103,50** (375 ml)

CASTELLARE DI CASTELLINA VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2001

★★★★★

Cor dourada-clara e viva. Muito refinado e elegante. Intenso, exibe um frutado sofisticado, com notas de limada-pérsia cristalizada, abricots em passa e marmelada. Rico e equilibrado, revela notas de avelãs, amêndoas e nozes, com nuances de favos de mel. Excelente final de prova. VINCI, **US\$ 99,90** (375 ml)

VIGNAMAGGIO VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 1999

★★★★★

Cor topázio-dourada, mais profunda e viva. Rico, exibe sabores deliciosos e caramelados, com belos toques florais e amendoados. Aparece um delicioso sabor de doce de casca de laranja, elegante e fino. Cheio, encorpado e profundo, tem um final longo e saboroso. CELLAR, **R\$ 110** (375 ml)

SASSODORO VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2002

★★★★★

Mostra uma bela cor alaranjado-dourada. Bem expansivo, notas lácteas se mesclam perfeitamente com um delicioso tostado. Fundo de abricots em passa, nozes, notas de panificação e brioches. Bem longo na boca, possui uma acidez firme que dá profundidade ao vinho e faz salivar. Um delicioso defumado perpassa os sentidos. Excelente harmonia e conjunto. ENOTECA FASANO, **R\$ 202** (500 ml)

BADIA A COLTIBUONO VIN SANTO 2001

★★★★★

Sedoso e muito atraente, exibe um lindo tom dourado-claro. Um vinho estimulante, com notas deliciosas e bem harmonizadas de mel, avelãs, caju, caju em passa. Muito longo na boca, mostrando-se um pouco mais para o lado seco, porém com doçura suficiente e bem colocada. EXPAND, **R\$ 178** (500 ml)

ANTINORI VIN SANTO 2000

★★★★★

Mais exótico e bem apresentado. Cor topázio brilhante. Mostra um frutado intenso e refinado de frutas tropicais, com predomínio de caju em passa. Algo de tâmaras, muito boa harmonia, equilíbrio entre acidez e doçura. Exibe-se de maneira rica e refrescante. MISTRAL, **US\$ 79,50** (375 ml)

BONACCHI VIN SANTO DEL CHIANTI 2002

★★★★★

Cor âmbar-dourada.

Sabores lembrando caramelo, mel, castanhas portuguesas cozidas. Mais rico e doce, mas sem exagero. Abricots em passa, leve mineral, com firmeza. MISTRAL, **US\$ 36,50** (500 ml)

CASTELLO DI AMA VIN SANTO 2000

★★★★★

Exibe a cor mais clara de todos em prova, dourada bem clara. Mais seco, notas salientes de tangerina. Aromas de especiarias, com predomínio de canela. Avelãs, abricot em passa. MISTRAL, **US\$ 69,90** (375 ml)

CASTELLANI SOMMAVITE VIN SANTO (SEM SAFRA)

★★★★★

Cor clara, dourada com nuances alaranjadas. Dominado por sabores bem apresentados de doce de casca de laranja e tangerinas em confeito. Leve flora, pimenta-branca, notas de uva-passa. Menos doce, mais para seco. MARTINI CASA DO VINHO, **R\$ 39,80** (500 ml)