

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Sette Ponti Crognolo 2020
<b>Vinícola</b>	Tenuta Sette Ponti
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	90% Sangiovese e 10% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	14 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2032
<b>Decanter</b>	45-60 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Raffaele Vecchione (winescritic.com)   94 pts Luca Maroni   94 pts Natalie MacLean   93 pts James Suckling   93pts Wine Enthusiast   93 pts Revista Adega   92 pts Falstaff   92 pts I Vini di Veronelli   92 pts Bacchus Magazine   92 pts WineAlign   91 pts Decanter Magazine   90 pts Wine Spectator   90 pts Jane Anson   3 Stelle Rosse - Veronelli

## VEDANTE



Silicone

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tenuta Sette Ponti (seu nome é uma homenagem às sete pontes que cruzam o rio Arno no caminho entre Florença e Arezzo) é uma vinícola familiar, cuja história remonta aos meados da década de 1950, quando Alberto Moretti Cuseri começa a cultivar uvas na Toscana.

Somente nos anos 90, Antonio Moretti Cuseri, filho de Alberto, para de vender uvas para outros produtores e funda a Tenuta Sette Ponti, começando a vinificar seu próprio vinho. Finalmente em 1998 seu primeiro rótulo é lançado, o Crognolo – a estrela de hoje na VinumDay.

Crognolo teve seu nome inspirado em uma planta que cresce abundantemente na propriedade da empresa, a Cornelian cherry (Cornus mas). Trata-se de um assemblage composto por 90% de Sangiovese e 10% de Merlot, provenientes de vinhas cultivadas organicamente com idades entre 30 e 35 anos, sendo que a Sangiovese é um clone do famigerado e histórico vinhedo Vigna dell'Impero – plantado em 1935 pelo Príncipe Amedeo de Savoy-Aosta e pelo Vice-Rei da Etiópia.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e intenso

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

as frutas vermelhas se destacam, ainda frescas, como a cereja e a framboesa, mas também temos a presença de frutas negras, como o blueberry e a ameixa; em seguida aparecem notas de especiarias doces, como a baunilha e o anis-estrelado, cacau, tabaco, couro, pimenta-preta, café e chão de floresta, finalmente finalizando com deliciosos toques empíreumáticos e amadeirados

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

envolvente, carnudo e untuoso, com ótima estrutura e corpo, onde a carga tânica é presente, firme e bem integrada, envolvida por uma acidez viva, salivante e impecavelmente gastronômica. Os sabores são intensos e se revelam conforme os descritores aromáticos. O final de boca é extraordinário e de enorme persistência

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguíça, risotto allo

DESCRIÇÃO zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington,  
salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola