

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Sette Ponti Crognolo 2020 |
| Vinícola | Tenuta Sette Ponti |
| Safra | 2020 |
| País | Itália |
| Região | Toscana |
| Tipo | tinto |
| Castas | 90% Sangiovese e 10% Merlot |
| Teor Alcoólico | 14.5% |
| Maturação | 14 meses em barricas de carvalho |
| Temperatura de Serviço | 16° a 18°C |
| Guarda | até 2032 |
| Decanter | 45-60 minutos |
| Premiações | 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