

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Sette Ponti Poggio al Lupo Cabernet Sauvignon IGT 2015 |
| Vinícola | Tenuta Sette Ponti |
| Safra | |
| País | Itália |
| Região | Toscana |
| Tipo | tinto |
| Castas | 100% Cabernet Sauvignon |
| Teor Alcoólico | 14.5% |
| Maturação | estagiou em barricas de carvalho francês novas por 14 meses, e passou por afinamento em garrafa de pelo menos 6 meses |
| Temperatura de Serviço | 16°C a 18°C |
| Guarda | até 2030 |
| Decanter | de 60 a 90 minutos |
| Premiações | 92 pontos James Suckling 4.2 estrelas Vivino |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Tenuta Sette Ponti** é um propriedade que se estende por vastos 300 hectares no coração da **Toscana** entre **Florença** e **Arezzo**, habitada desde o século VIII.

A produção de vinhos data dos **anos 50**, quando a **família Moretti Cuseri** a adquiriu, e passou a fornecer suas uvas minuciosamente cultivadas para vinícolas renomadas como a reputadíssima Antinori, casa do famigerado Tignanello.

Este **varietal** de Cabernet Sauvignon utiliza uvas de um vinhedo de 45 hectares na região de **Maremma** chamado **Poggio al Lupo**, ou o "Monte do Lobo."

Com passagem em **barricas de carvalho francês** por **14 meses** e mais um período de **afinamento em garrafa de 6 meses** antes de chegar ao mercado, é um tinto de notável potência e rusticidade, e, ainda assim, muitíssimo elegante.

Em taça se mostra de cor vermelha intensa, e entrega aromas de **frutas vermelhas e negras maduras**, com destaque para groselha, groselha negra e amora. Há também um **intenso floral** de violetas e flores azuis na análise olfativa.

As frutas negras maduras, com groselha negra e mirtilo em destaque, dominam o palato em primeiro instante, abrindo caminho para seus **taninos mastigáveis e polidos**. Tem **corpo vasto**, cheio, e final longo, saboroso e que pede uma boa refeição.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, com destaque para groselha, groselha negra e amora; intenso floral de violetas e flores azuis

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, com groselha negra e mirtilo em destaque, taninos mastigáveis e polidos, vasto corpo, final longo, saboroso e que pede uma boa refeição

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

impressione com pappardelle ao ragu de carne cozido lentamente e servido com bom queijo parmesão

