

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Antica Cantina Leonardi Nero di Lava Syrah 2023
Vinícola	Antica Cantina Leonardi
Safra	2023
País	Itália
Região	Lazio
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos do Lazio ainda são verdadeiras raridades no Brasil. Com Roma no centro da região, grande parte da produção é consumida localmente, o que limita sua presença nos mercados internacionais.

Mas, entre os exemplares que chegam ao Brasil, um estilo, em particular, vem se destacando: o Super Lazio.

De forma semelhante ao que acontece na Toscana, com os “Super Toscanos”, no Lazio surgem tintos elaborados com variedades internacionais, que entregam intensidade e identidade. São vinhos de qualidade impressionante, com a vantagem de preços significativamente mais baixos do que os da região ao norte.

O Nero di Lava Syrah 2023 segue exatamente essa linha. Assinado pela Antica Cantina Leonardi, fundada por Domenico Leonardi em 1910, o vinho carrega a história de uma família que hoje, na quarta geração, alia tradição e modernização.

A vinícola está situada em Montefiascone, às margens do Lago de Bolsena, onde os solos de origem lávica imprimem caráter e profundidade aos vinhos.

Com 6 meses de maturação em barricas de carvalho francês, esse exemplar denota, na taça, uma entrega gigante.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas bem definidos de frutas vermelhas e negras maduras, em especial a cereja, a amora e a framboesa; notas de grafite, cravo da índia, zimbão e pimenta-branca também aparecem, além de toques de chocolate amargo e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, é encorpado, mostrando taninos macios, acidez suculenta e sabores profundos, que refletem as notas anteriormente destacadas no olfato.



CULINÁRIA

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

DESCRIÇÃO

rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta