

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	ANTICA CANTINA LEONARDI PENSIERO GRECHETTO 2022
Vinícola	Antica Cantina Leonardi
Safra	2022
País	Itália
Região	Lazio
Tipo	branco
Castas	
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	30% do vinho estagiou em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Terra de uma tradição vinícola que antecede o domínio romano, o Lazio é uma das mais importantes regiões da Itália, albergando, inclusive, a capital Roma.

Foi lá onde, em 1900, nas colinas de Montefiascone (onde também nasce o singular branco de Est! Est!! Est!!!) que a Antica Cantina Leonardi foi fundada. Hoje, consiste em um dos produtores mais importantes da região.

A vinícola cultiva videiras muito próximas do Lago di Bolsena, uma área caracterizada por solos vulcânicos e uma altitude de 450 metros.

A Grechetto é uma casta branca típica da região, também muito encontrada na Toscana e na Úmbria.

O Grechetto da Antica Cantina Leonardi é elaborado a partir de videiras com 26 anos de idade, caracterizadas por um rendimento naturalmente menor. A vinificação é realizada em tanques com temperatura controlada, e parte dele, é maturado por alguns meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas, como limão e pomelo, frutas tropicais, como abacaxi e melão, além de floral de flores brancas, baunilha, pimenta-branca e traços minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

suculento e elegante, tem corpo mediano, acidez no salivante, boa intensidade de sabores, que remetem a limão-siciliano e baunilha, com um gostoso fim de boca



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

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata