

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Castelbuono Ziggurat Montefalco Rosso 2023
Vinícola	Tenute Lunelli
Safra	2023
País	Itália
Região	Umbria
SubRegião	Montefalco
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Sagrantino, Cabernet e Merlot
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho de 225 litros e em tonneaux de 500 litros
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2038
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	92 pts Wine Enthusiast 92 pts James Suckling 92 pts Wine Review Online 91 pts Falstaff Ouro - The WineHunter Award 2025 2 Bicchieri Gambero Rosso

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Montefalco é a principal denominações da **Umbria** para vinhos tintos! É aqui que a **Sagrantino** – considerada a variedade mais tânica do planeta, atinge seu ápice, gerando vinhos capazes de rivalizar com os grandes nomes da Itália (Brunello, Barolo, Amarone...) com um grande diferencial: o preço! Como a região não goza do prestígio dessas famigeradas áreas, é possível garimpar exemplares com **altíssima** qualidade a valores justíssimos.

Na **DOC Montefalco Rosso**, a estrela local Sagrantino é coadjuvante, tendo a **Sangiovese** como protagonista! É exatamente o que temos no corte do esplêndido **Tenuta Castelbuono Ziggurat Montefalco 2023**: 70% de Sangiovese, 15% de Sagrantino e 15% de Cabernet Sauvignon e Merlot.

Os vinhedos são manejados **organicamente** e a colheita é manual. A vinificação é tradicional, em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea, o vinho estagia por **12 meses** em barricas de carvalho de 225 litros e em tonneaux de 500 litros.

Quem o elabora é a respeitada **Tenuta Castelbuono**, uma vinícola familiar com longa tradição na Umbria. Em 2001 ela foi adquirida pelo grupo **Lunelli**, que detêm o controle de um punhado de produtores extremamente comprometidos com a qualidade, como **Ferrari e Podernovo**. A Lunelli investiu pesado na conversão dos vinhedos para **práticas orgânicas**, e investiu ainda mais em uma

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como a amora, o mirtilo e a cereja, entrelaçadas com notas de chocolate meio-amargo, especiarias picantes, toffee e carne curada, finalizando com toques de tabaco, piso florestal e delicadas nuances terrosas e defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente, porém elegante! Os taninos, firmes e granulados, são escoltados por uma acidez franca e suculenta, que promove grande salivação. O perfil de sabor comprova os descritores olfativos com louvor, e o final de boca é longo e muito agradável

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

ossobuco alla milanese, ensopado de carne, bracirole alla messinese, queijos pecorino e grana padano, charcuteria, como soppressata, ragù alla napoletana



CULINÁRIA

moderníssima nova vinícola, desenhada pelo artista Arnaldo Pomodoro.

Atualmente, a Castelbuono figura entre os cinco principais produtores da região, com sua qualidade atestada pelos principais críticos do planeta.