

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cordero San Giorgio Tiamat Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese 2021
Vinícola	Cordero San Giorgio
Safra	2021
País	Itália
Região	Lombardia
SubRegião	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
Tipo	tinto
Castas	Pinot Nero
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em tanques de aço inox e 3 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	92 pts Raffaele Vecchione 91 pts Hudin.com 90 pts Wine Enthusiast 16 pts Jancis Robinson 2 Bicchieri Rossi - Gambero Rosso

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Oltrepò Pavese é hoje o maior reduto de Pinot Nero da Itália — e o terceiro da Europa, perdendo só para a Borgonha e Champagne. É esse cenário que atraiu os irmãos Francesco, Lorenzo e Caterina, naturais do Langhe, a fundarem a Cordero de San Giorgio. Em 2019, eles assumiram uma propriedade na região com a ideia de trabalhar vinhos de finesse, principalmente aqueles elaborados com Pinot Noir.

O Tiamat Pinot Nero nasce de vinhedos com cerca de 30 anos em Santa Giulietta, logo na primeira faixa montanhosa do território. Ali, os vales se abrem em direção ao Vale do Pô, com encostas mais íngremes e solos calcário-argilosos que dão uma mão na estrutura e na tensão do vinho. A vinificação inclui 10% de cachos inteiros, seguida por 9 meses em barricas de carvalho e mais 6 meses de garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta		
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário		
	DESCRIÇÃO				
	INTENSIDADE	baixa	alta		
	DOÇURA	seco	doce		
	ACIDEZ	baixa	alta		
 Análise gustativa	TANINO	baixa	alta		
	CORPO	leve	encorpado		
	PERSISTÊNCIA	curta	longa		
	DESCRIÇÃO				
	CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
		cordeiro	gado	caça	curada
	QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
 CULINÁRIA	DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
	AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
	TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
	DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate
	DESCRIÇÃO				