

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Defuk Merlot 2024
Vinícola	Antica Cantina Leonardi
Safra	2024
País	Itália
Região	Lazio
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Montepulciano
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses em grandes barris de carvalho e 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Antica Cantina Leonardi é uma das vinícolas mais tradicionais do Lazio, com mais de um século de tradição na elaboração de vinhos.

Entre seus destaques está uma Merlot de notável profundidade, produzida a partir de vinhedos de Montefiascone e amadurecida por 12 meses — parte em barricas de carvalho e parte em garrafa, nas históricas caves da propriedade.

Para homenagear uma das figuras mais emblemáticas da história local, a vinícola batizou o rótulo em referência ao bispo alemão Johannes Defuk, cavaleiro que acompanhava o séquito do Rei Henrique V.

Defuk tornou-se uma figura lendária na região, sendo eternamente associado à consagração de Montefiascone como uma das grandes terras do vinho da Itália.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO	vermelho-rubi intenso e brilhante
INTENSIDADE	baixa alta
EVOLUÇÃO	primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO	aromas expressivos de frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa, cereja e amora, acompanhados por delicadas notas florais de violeta; nuances de especiarias doces, como baunilha e canela, somam-se a sutis toques de chocolate, café e um leve caráter tostado
-----------	---



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa alta
DOÇURA	seco doce
ACIDEZ	baixa alta
TANINO	baixa alta
CORPO	leve encorpado
PERSISTÊNCIA	curta longa

DESCRIÇÃO	equilibrado e envolvente, com taninos macios e bem polidos, sustentados por uma acidez agradável que proporciona frescor e excelente fluidez; os sabores confirmam o perfil frutado percebido no nariz, enriquecidos por delicadas notas de cacau e especiarias; o final é elegante, persistente e muito agradável, convidando naturalmente ao próximo gole
-----------	---



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	carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes
-----------	---

