

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Loghi Fonteina Orange 2024
Vinícola	Azienda Agricola Loghi
Safra	2024
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	laranja
Castas	Trebbiano e Malvasia Toscana
Teor Alcoólico	12%
Maturação	6 meses em tanques e 6 meses na garrafas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2032
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Azienda Agricola Loghi é uma vinícola familiar de pequeno porte, famosa pela produção da icônica trufa de Crete Sinesi. Localizada em uma das regiões mais cobiçadas da Itália – senão do mundo –, a propriedade começou a produzir vinhos no início dos anos 2000, quando Valentin Loghi, após se formar em agronomia, decidiu apostar na atividade.
Com uma trajetória repleta de sucesso, a Loghi se mantém fiel às suas raízes como uma boutique de Montalcino, cultivando 10 hectares de vinhedos orgânicos, com os quais também cria vinhos renomados como Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino e Orcia.
O Fonteina é o primeiro vinho laranja da vinícola. Ele nasce de uma combinação de 70% Trebbiano e 30% Malvasia, passando 15 dias em contato com as cascas. Após esse período, é maturado por 6 meses em tanques e repousa por mais 6 meses nas garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

laranja



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas cristalizadas como limão, tangerina, pêssego, pera, abacaxi e damasco, envolvidas por toques de ervas frescas e flores brancas e amarelas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta taninos delicados e uma acidez cítrica vibrante, que provoca uma salivação constante; seus sabores se destacam pela intensidade, culminando em um final de boca longo e memorável



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