

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Loghi Rosso Cinabro Orcia 2020
Vinícola	Azienda Agricola Loghi
Safra	2020
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Orcia
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese Grosso e Colorino
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	de 6 a 12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Orcia talvez seja uma das denominações de origem mais subestimadas da Toscana.

Mesmo estando localizada entre regiões consagradas como Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano, permanece à margem dos holofotes. Seus vinhos, em grande parte tintos elaborados com Sangiovese Grosso (o mesmo clone que dá origem aos grandes Brunellos), não têm a mesma notoriedade de suas vizinhas.

Esse relativo anonimato abre espaço para ótimos garimpos. Orcia entrega o perfil clássico toscano, com a vantagem de uma relação qualidade-preço incrivelmente atrativa. Em meio a esse cenário mais discreto, emergem vinícolas com propostas muito interessantes.

Um bom exemplo é a Loghi, propriedade familiar conduzida por Valentino Berni. A família está ligada à região há mais de 200 anos, primeiro como agricultores e, há quatro gerações, como reconhecidos coletores de trufas brancas de Crete Senesi. O próprio Valentino resume bem sua relação com a região: "caço trufas para viver, mas elaboro vinhos por paixão."

O Rosso Cinabro é um Orcia DOC elaborado com um corte de 85% Sangiovese Grosso e 15% Colorino, uvas oriundas de vinhedos conduzidos sob cultivo orgânico. As castas foram vinificadas separadamente, com fermentação de cerca de 15 dias a 22°C, seguida por aproximadamente 10 dias de maceração. O Sangiovese amadureceu por 12 meses em botti de 30 hL, enquanto o Colorino estagiou por 6 meses em carvalho. Após o corte, o vinho ainda repousou por cerca de 6 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como cereja morello e amora, acompanhadas por notas de louro, cravo-da-índia e cacau, além de nuances terrosas e um leve toque defumado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

é suculento, envolvente e muito saboroso; a textura é densa, com taninos polidos que estruturam o conjunto com elegância; os sabores se confirmam com intensidade, enquanto um delicado toque especiado amplia a sensação de sofisticação; o final é persistente e muito harmônico

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspa de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio