VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Loghi Rosso di Montalcino 2022
Vinícola	Azienda Agricola Loghi
Safra	2022
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Rosso di Montalcino D.O.C.
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	9 meses em grandes barris de carvalho da Eslavônia + 3 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

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.

Seguindo a filosofia da empresa, este exemplar foi vinificado com mínima intervenção enológica. Após a malolática espontânea, o vinho amadureceu por 12 meses, sendo 9 meses em bottis de carvalho da Eslavônia e 3 meses em barricas de carvalho francês. Após engarrafado, descansou por mais 6 meses antes de ser liberado para o mercado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

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

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 bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola