

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luce Di Lago Rossetto 2023
Vinícola	Antica Cantina Leonardi
Safra	2023
País	Itália
Região	Lazio
Tipo	branco
Castas	Rossetto
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	94 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A uva Rossetto, também conhecida como Roschetto, é uma casta autóctone extremamente rara. Cultivada exclusivamente na região de Montefiascone, seus vinhos são elaborados por apenas três produtores, sempre em quantidades muito limitadas.

Trata-se de uma variedade naturalmente pouco produtiva, o que reforça sua exclusividade e se reflete na concentração de aromas e sabores que expressa na taça.

Uma das guardiãs desse tesouro é a Antica Cantina Leonardi, vinícola com mais de um século de história. Seus vinhedos estão na própria comuna de Montefiascone, às margens do Lago di Bolsena.

As parcelas de Rossetto têm cerca de 28 anos e estão a 450 metros de altitude, sobre um solo marcadamente vulcânico, que contribui para a identidade do vinho. Após a colheita, as uvas são resfriadas por 6 horas a 8 °C antes da prensagem de cachos inteiros. A fermentação ocorre em tanques de aço inox, seguida por 6 meses sobre as lias e mais 6 meses de repouso em adega.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de pêssego, pera e carambola, seguidas por frutas cítricas maduras, como lima e pomelo, além de nuances de amêndoas e avelãs que trazem delicadeza ao conjunto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho suculento e fresco, com sabores maduros e expressivos que confirmam a paleta aromática; o final é longo, muito saboroso e cativante

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



CULINÁRIA