

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montevertine Le Pergole Torte 2021
Vinícola	Montevertine
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho Allier e 12 meses em botti de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2045+
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	99 pts James Suckling 98 pts Vinous 97 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Le Pergole Torte é um ícone do Sangiovese e símbolo da elegância de Radda in Chianti. Lançado em 1977, foi o primeiro vinho 100% Sangiovese vinificado na comuna, em pleno coração da Toscana.

A uva provém do vinhedo homônimo de 2 hectares, com parcelas plantadas em 1968 e 1999. A fermentação ocorre em tanques de concreto, e o amadurecimento se dá em duas etapas: 12 meses em barricas de carvalho francês (Allier), seguidos de mais 12 meses em grandes botti de carvalho da Eslavônia.

A história da Montevertine começa em 1967, quando Sergio Manetti — então industrial do setor siderúrgico — adquiriu a propriedade como casa de campo. Pouco depois, restaurou a residência, plantou os primeiros dois hectares de vinhedos (incluindo o que hoje é o Le Pergole Torte) e montou uma pequena adega com a intenção modesta de produzir vinho para amigos e clientes.

Hoje, a vinícola cultiva exclusivamente Sangiovese, Canaiolo e Colorino — variedades históricas da região — com o compromisso de elaborar vinhos que traduzam com autenticidade o caráter único do terroir de Radda.

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