

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Poggio del Cardinale Est! Est!! Est!!! di Montefiascone 2022
Vinícola	Antica Cantina Leonardi
Safra	2022
País	Itália
Região	Lazio
SubRegião	Est! Est!! Est!!! di Montefiascone
Tipo	branco
Castas	
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	30% do vinho estagiou por longos meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma das histórias mais legais que existem no mundo do vinho, é a da Denominazione di Origine Protetta Est! Est!! Est!!! di Montefiascone. Localizada no Lazio, a cerca de 100 km de Roma, essa área de nome inusitado preserva séculos de tradição na elaboração de vinhos brancos. A narrativa inicia no ano de 1111, com o bispo Johannes Defuk, que viajava a Roma com a corte de Henrique V, do Sacro Império Romano-Germânico. Grande apreciador da bebida de Baco, Defuk ordenou a seu copeiro que fosse a frente e encontrasse os melhores vinhos. A instrução dada era simples: nas tabernas onde o vinho era bom, deveria escrever com giz a palavra "Est", e naquelas onde o vinho era muito bom, deveria escrever "Est Est". Ao chegar na comuna de Montefiascone, o copeiro ficou tão empolgado com o que encontrou, que escreveu na porta de uma taberna "Est! Est!! Est!!!". Defuk, que por sua própria degustação confirmou a qualidade do vinho, abandonou a corte dias mais tarde, passando a viver em Montefiascone. No entanto, apreciou tanto daquele vinho, que faleceu em 1113 pelo excesso. Seus bens ficaram como herança para a cidade, com a condição de que todos os anos, no dia de sua morte, um barril do vinho de Montefiascone fosse derramado sobre seu túmulo. Desde então, a memória da lenda de Defuk segue viva e no mês de agosto de cada ano, a população local realiza um cortejo com trajes medievais. Quem também mantém vivos os costumes da região é a Antica Cantina Leonardi, a adega que há mais tempo opera na DOP. Desde 1900, quando foi fundada, cultiva seus vinhedos na própria comuna de Montefiascone, sobre solos vulcânicos as margens do Lago di Bolsena, a 600 metros de altitude. É de lá que provém seu carro-chefe, o clássico Poggio del Cardinale Est! Est!! Est!!! di Montefiascone. Consiste

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas de polpa branca, entre elas pera, maçã verde e pêssego, envolvidas por cítricos de lima e pomelo, toques de flores brancas e, ao fundo, amêndoas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca se apresenta com um ótimo corpo e cremosidade; o destaque fica por conta das frutas cítricas e de polpa branca, que levam a um longo fim de boca, e estão envolvidas por uma acidez crocante, que provoca grande salivação

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata



CULINÁRIA

em um blend de Procanico (também conhecido como Trebbiano Toscano), Malvasia Bianca e Roschetto (Trebbiano Giallo).

A elaboração iniciou com uma curta maceração de 10 horas, a 8 °C, seguida de prensagem suave das uvas. A fermentação iniciou em tanques de aço inox e, próximo ao fim, 30% do vinho foi encaminhado para barricas de carvalho, onde a etapa foi concluída, iniciando um estágio de vários meses.