

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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.

## 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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



### CULINÁRIA

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

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 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.