VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sette Ponti Poggio al Lupo Cabernet Sauvignon IGT 2015
Vinícola	Tenuta Sette Ponti
Safra	
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês novas por 14 meses, e passou por afinamento em garrafa de pelo menos 6 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	de 60 a 90 minutos
Premiações	92 pontos James Suckling | 4.2 estrelas Vivino

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Tenuta Sette Ponti** é um propriedade que se estende por vastos 300 hectares no coração da **Toscana** entre **Florença** e **Arezzo**, habitada desde o século VIII.

A produção de vinhos data dos **anos 50**, quando a **família Moretti Cuseri** a adquiriu, e passou a fornecer suas uvas minuciosamente cultivadas para vinícolas renomadas como a reputadíssima Antinori, casa do famigerado Tignanello.

Este **varietal** de Cabernet Sauvignon utiliza uvas de um vinhedo de 45 hectares na região de **Maremma** chamado **Poggio al Lupo**, ou o "Monte do Lobo."

Com passagem em **barricas de carvalho francês** por **14 meses** e mais um período de **afinamento em garrafa de 6 meses** antes de chegar ao mercado, é um tinto de notável potência e rusticidade, e, ainda assim, muitíssimo elegante.

Em taça se mostra de cor vermelha intensa, e entrega aromas de **frutas vermelhas e negras maduras**, com destaque para groselha, groselha negra e amora. Há também um **intenso floral** de violetas e flores azuis na análise olfativa.

As frutas negras maduras, com groselha negra e mirtilo em destaque, dominam o palato em primeiro instante, abrindo caminho para seus **taninos mastigáveis e polidos**. Tem **corpo vasto**, cheio, e final longo, saboroso e que pede uma boa refeição.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras, com destaque para groselha, groselha negra e amora; intenso floral de violetas e flores azuis

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, com groselha negra e mirtilo em destaque, taninos mastigáveis e polidos, vasto corpo, final longo, saboroso e que pede uma boa refeição

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: impressione com pappardelle ao ragu de carne cozido lentamente e servido com bom queijo parmesão