

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                                                                                                               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Tenunta Castelbuono Ziggurat Montefalco 2022                                                                                                                  |
| Vinícola               | Tenute Lunelli                                                                                                                                                |
| Safra                  | 2022                                                                                                                                                          |
| País                   | Itália                                                                                                                                                        |
| Região                 | Umbria                                                                                                                                                        |
| SubRegião              | Montefalco                                                                                                                                                    |
| Tipo                   | tinto                                                                                                                                                         |
| Castas                 | Sangiovese, Sagrantino, Cabernet e Merlot                                                                                                                     |
| Teor Alcoólico         | 15%                                                                                                                                                           |
| Maturação              | 12 meses em barricas de carvalho de 225 litros e em tonneaux de 500 litros                                                                                    |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                                                                                                                                                    |
| Guarda                 | até 2037                                                                                                                                                      |
| Decanter               | entre 90 e 180 minutos                                                                                                                                        |
| Premiações             | 3 Bicchieri Gambero Rosso   93 pts Wine Enthusiast   92 pts Vinous   92 pts Raffaele Vecchione   91 pts Ian D'Agata   90 pts James Suckling   90 pts Falstaff |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**Montefalco** é a principal denominação da **Umbria** para vinhos tintos! É aqui que a **Sagrantino** – considerada a variedade mais tânica do planeta, atinge seu ápice, gerando vinhos capazes de rivalizar com os grandes nomes da Itália (Brunello, Barolo, Amarone...) com um grande diferencial: o preço! Como a região não goza do prestígio dessas famigeradas áreas, é possível garimpar exemplares com **altíssima** qualidade a valores justíssimos.

Justamente o que temos hoje, um **Montefalco Rosso**, que já no seu preço de mercado entrega um vinhaço na taça. Com o **descontão** de 33% da VinumDay, que o deixou abaixo do patamar de 200 reais, não é apenas uma boa compra, mas sim **um ótimo investimento!** (respondendo aqui o título do nosso email)

Na **DOC Montefalco Rosso**, a estrela local Sagrantino é coadjuvante, tendo a **Sangiovese** como protagonista! É exatamente o que temos no corte do esplêndido **Tenuta Castelbuono Ziggurat Montefalco 2022**: 70% de Sangiovese, 15% de Sagrantino e 15% de Cabernet Sauvignon e Merlot. Os vinhedos são manejados organicamente e a colheita é manual. A vinificação é tradicional, em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea, o vinho estagia por **12 meses** em barricas de carvalho de 225 litros e em tonneaux de 500 litros.

Quem o elabora é a respeitada **Tenuta Castelbuono**, uma vinícola familiar com longa tradição na Umbria.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como a amora, o mirtilo e a cereja, entrelaçadas com notas de chocolate meio-amargo, especiarias picantes, toffee e carne curada, finalizando com toques de tabaco, piso florestal e delicadas nuances terrosas e defumadas

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

potente, porém elegante! Os taninos, firmes e granulados, são escoltados por uma acidez franca e suculenta, que promove grande salivação. O perfil de sabor comprova os descritores olfativos com louvor, e o final de boca é longo e muito agradável



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

ossobuco alla milanese, ensopado de carne, bracirole alla messinese, queijos pecorino e grana padano, charcuteria, como soppressata, ragù alla napoletana

Em 2001 ela foi adquirida pelo grupo **Lunelli**, que detêm o controle de um punhado de produtores extremamente comprometidos com qualidade, como **Ferrari e Podernovo**. A Lunelli investiu pesado na conversão dos vinhedos para práticas orgânicas, e investiu ainda mais em uma moderníssima nova vinícola, desenhada pelo artista Arnaldo Pomodoro.<br /><br />Atualmente, a **Castelbuono** figura entre os cinco principais produtores da região, com sua qualidade atestada pelos principais críticos do planeta.<br /><br />O **Ziggurat Montefalco Rosso** possui um currículo invejável, sempre com diversas boas pontuações na crítica especializada internacional! Porém, nesta impecável **safr** 2022, a lista é grande!<br /><br />Começamos com sua pontuação **na** **mais** respeitada publicação italiana, a **Gambero Rosso**: aqui cravou a **nota** máxima de Tre Bicchieri, estabelecendo-se entre os melhores vinhos do país no guia 2025! Somando a esta destacada conquista, temos **93** pontos na Wine Enthusiast, 92 pontos na Vinous, 92 pontos por Raffaele Vecchione da WinesCritic.com, 91 pontos no Ian D'Agata Wine Revies, 90 pontos por James Suckling e 90 pontos na Falstaff.</strong>