

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenuta Podernovo Aliotto 2022
Vinícola	Tenuta Podernovo
Safra	2022
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho e 4 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	92 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este vinho é elaborado pela Tenuta Podernovo, propriedade adquirida pela renomada família Lunelli — ícone da enologia italiana, responsável pela famosa Ferrari (TrentoDOC) e pela Tenuta Castelbuono (Úmbria).
A Podernovo está em um terroir extraordinário. Localizada nas colinas pisanas de Terricciola, a vinícola beneficia-se da brisa do Mar Tirreno e de solos compostos por areia e argila riquíssimos em fósseis marinhos — uma excelente combinação que dá vida a rótulos de alta qualidade.
O Aliotto é um Toscana I.G.T. fruto de uma cuidadosa seleção de 60% Sangiovese e 40% de Cabernet Sauvignon e Merlot, provenientes de vinhedos localizados a pelo menos 137 metros de altitude. Após a vinificação tradicional, o vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho e repousou por no mínimo 4 meses em garrafa antes de ir ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras, entre frescas e maduras, que remetem a cerejas e ameixas, acompanhadas por notas florais, ervas mediterrâneas e especiarias, além de uma nuance mineral e uma nota terrosa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta boa estrutura, sustentada por taninos finos e perfeitamente maduros, integrados a uma acidez correta e salivante; o perfil gustativo acompanha fielmente as notas percebidas no nariz, levando a um final saboroso, amplo e de boa persistência

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
burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspas de parmesão, bistecca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio