

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Villa Cardeto Sangiovese 2021
<b>Vinícola</b>	Cantina Cardèto
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Umbria
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2026
<b>Decanter</b>	20 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nas terras onde nasce o icônico vinho branco Orvieto, também há uma produção de tintos espetaculares, com um atrativo muito importante nos dias de hoje: o preço.

Este garimpo umbro vem de encontro a isso. Composto pela emblemática Sangiovese, que também assume uma posição de destaque na região, este varietal foi elaborado pela Cantina Cardèto, empresa com mais de 70 anos de história, que visa oferecer vinhos de qualidade a um valor justo.

Seus rótulos adquirem ainda mais destaque se considerarmos que sua base de produção se detém ao entorno da vila de Orvieto, o epicentro da viticultura local.

Apesar de o clima mediterrâneo ser característico também no centro da Itália, a presença dos lagos Corbara e Trasimeno nesta área, favorece um mesoclima mais ameno e com amplitude térmica, podendo a temperatura média anual atingir os 13°C.

Além disso, o relevo é acidentado e as encostas são outra marca da região. Já o solo, este é composto por uma argila dura, rica em minerais e com grande presença de rochas vulcânicas, conhecidas como tufos.

Concebido para realçar as principais nuances da casta e *doterroir*, este exemplar foi vinificado em tanques de aço inox, com 2 semanas de maceração pelicular. Após, estagiou durante 4 meses nos tanques e permaneceu por mais 4 meses nas garrafas, repousando nas caves da vinícola.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi límpido e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas frescas e maduras, seguido por pimenta-do-reino, ervas culinárias (tomilho, alecrim), toques de couro, finalizando com uma nota mineral que remete a giz

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

na boca também mostra frutas vermelhas frescas e maduras, escoltadas por taninos maduros e uma acidez muito gostosa; finaliza de maneira persistente, destacando uma deliciosa nota de tomilho

### 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

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



### CULINÁRIA