

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villa Cardeto Sangiovese 2024
Vinícola	Cantina Cardèto
Safra	2024
País	Itália
Região	Umbria
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	4 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nas terras onde nasce o famoso vinho branco Orvieto, também são elaborados tintos surpreendentes.

Este exemplar da Úmbria é um ótimo exemplo disso. Elaborado com a tradicional uva italiana Sangiovese, que tem grande importância na região, o vinho é fruto da Cantina Cardèto, uma vinícola com mais de 70 anos de história, que busca oferecer qualidade a preços justos.

Os rótulos da casa ganham ainda mais destaque por terem sua base de produção próxima à vila de Orvieto, o coração da viticultura local.

Embora o clima mediterrâneo também esteja presente no centro da Itália, a influência dos lagos Corbara e Trasimeno cria um ambiente mais ameno e com boa variação de temperatura, resultando em uma média anual de cerca de 13 °C.

O relevo acidentado e as encostas marcam a paisagem, enquanto o solo (composto por argila dura, rica em minerais e rochas vulcânicas) contribui para o caráter e a complexidade dos vinhos da região.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
rubi brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas silvestres maduras, como framboesa, morango, amora e ameixas, além de rosas-vermelhas e notas mentoladas



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO equilibrado, com taninos polidos e maduros, e acidez no ponto; as notas gustativas refletem os descritores aromáticos; a persistência é saborosa e longeva



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 talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral