



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)



[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Decanter Wine Club

ADEGA VAZIA

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Cardeto - Villa Cardeto Sangiovese 2013 \(750ml\)](#)



Cardeto - Villa Cardeto Sangiovese 2013 (750ml) - 00195713



Produtor: Cardeto
Classificação: Tinto
Uva: Sangiovese
País: Itália
Safra: 2013

Por R\$ 51,20
em 3X de R\$ 17,07 sem juros

Comprar

Ganhe
52 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi transparente e cristalina. Fresco olfato de cerejas, violeta e ervas. Médio corpo, taninos muito amáveis, conjunto prazeroso.

Indique um amigo
Compartilhe:

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Sem Madeira

Estágio da Evolução: Beber (a partir de 06 meses)

Região: Umbria - Orvieto

Composição de Castas: 100% Sangiovese

Amadurecimento: 4 meses em cubas de inox.

Estimativa de Guarda: 4 anos

Temperatura de Serviço: 14-16°C

Características Climáticas: Clima mediterrâneo, com umidade moderada.

Características do Solo: Terrenos de tipologias diversas, predominando as formações vulcânicas, sedimentares e cascalho. Altitude média entre 290 e 320m sobre o nível do mar.

Elaboração: Rendimento de 10 ton/ ha. Densidade de 3.300 plantas/ ha. Fermentação em inox com temperatura controlada (25°C). Tempo total de encubação de 2 semanas. Malolática. Permanência mínima de 2 meses em garrafa antes da emissão ao mercado.

Características Organolépticas: Coloração rubi transparente e cristalina. Fresco olfato de cerejas, violeta e ervas. Médio corpo, taninos muito amáveis, conjunto prazeroso.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Perfeito para antepastos italianos. Pizza. Focaccia. Bruschetta. Mortadelas e salames. Galeto grelhado. Espetinho de vitela, orégano e louro. Massas com molhos cremosos.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Umbria I.G.P.

Safra 2013. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.