

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Albino Armani Pinot Grigio Friuli Grave 2021
Vinícola	Albino Armani
Safra	2021
País	Itália
Região	Friuli-Venezia Giulia
SubRegião	Friuli Grave
Tipo	branco
Castas	Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	amadurecido sobre as borras em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Armani tem mais de 400 anos de tradição em vinicultura no norte da Itália. Atualmente comandada pelo próprio Albino Armani (de quem deriva o nome do estabelecimento), a vinícola detém 5 vinhedos meticulosamente selecionados, nas regiões de Trentino Alto-Ádige, Vêneto e Friuli Venezia-Giulia. A especialidade da casa é, justamente, o Pinot Grigio.

Além de minuciosos estudos sobre o *terroir*, há mais de 20 anos a Albino Armani é promotora de um projeto onde as leveduras autóctones, aquelas presentes nos próprios cachos da Pinto Grigio, são inoculadas, com o intuito de favorecer a expressão local da variedade. Dessa forma, também são produzidos vinhos singulares e inéditos.

Assim como Graves, em Bordeaux, o nome da DOC Friuli Grave é devido ao solo. A Pinot Grigio deste exemplar foi colhida em uma parcela localizada na comuna de Sequals, no sopé dos Alpes Cárnicos. Nesta área, mais de 80% do solo é composto por cascalhos, motivo pelo qual o rendimento das videiras é baixíssimo.

Na adega, as uvas fermentaram em aço inox e repousaram sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

maçã verde e pera, com contornos florais e de ervas culinárias, como tomilho e manjerona



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra uma estrutura de corpo médio, com excelente frescor e uma textura untuosa; as notas aromáticas ganham acréscimos de limão siciliano e nozes, culminando em um final de boca muito prazeroso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata