VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Albino Armani Sauvignon Blanc 2024
Vinícola	Albino Armani
Safra	2024
País	Itália
Região	Delle Venezie
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	alguns meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2032
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Sauvignon Blanc italiano está conquistando cada vez mais espaço no cenário internacional — e Albino Armani é, sem dúvida, um nome que merece nossa atenção.

Este branco é uma belíssima síntese entre a elegância do Velho Mundo e a expressividade do Novo Mundo.

Maturado sobre as lias, traduz a competência de um produtor com enorme êxito em brancos forjados na área de Valdadige, na divisa entre Trentino e Vêneto — uma região nos arredores do Lago de Garda, caracterizada pelos solos aluviais e clima continental, marcada por expressivas variações de temperatura.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha, límpido e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: abacaxi, manga e maracujá se combinam a notas cítricas de laranja e lima, finalizando com um delicado toque de sálvia fresca

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: um exemplar vibrante e cheio de autenticidade: leve e tenso, mas profundo; os sabores tropicais e cítricos do nariz se confirmam no paladar, culminando em um final longo, onde a sálvia retorna, incrementando seu frescor

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: filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse